гастрономъ

ISSN 0234-2510
9 770234 251004 09004



40 рецептов апреля

весенние коктейли,
пасхальные куличи,
свадебные торты

яблочный пирог
юли высоцкой,
макароны тома круза

едим на бегу:
шаурма, хот-доги,
бургеры, пончики

рецепт с обложки



Апрель – время праздников и приятных событий. А чтобы праздник удался, к нему нужно хорошо подготовиться. К Светлому Христову воскресенью мы предлагаем вам сделать нежную вареную пасху, ароматный кулич и кружевную бабу. На Всемирный день смеха попробуйте приятно «одурачить» гостей, сообщив, что на обед их ждут блюда фаст-фуда, а потом удивив их домашними гамбургерами, шаурмой, хот-догами и пончиками. И салатом с полезным домашним майонезом. Тех, кто нынешней весной решил расстаться с холостой жизнью (апрель – традиционная пора свадеб), мы научим самостоятельно печь вкуснейшие свадебные торты. Первая зелень и овощи – для гастронома тоже праздник, и мы немедленно соорудили на нашей редакционной кухне быстрый ужин с ними. Рецепты дарим вам. А еще мы придумали суперэнергетические коктейли с проростками семян пшеницы, люцерны, фасоли. Чтобы вы были бодры, полны сил и каждый день был для вас праздником.

Пряные куличи

10–12 маленьких куличей

Что нужно:

тесто для куличей (см. стр. 47) – все ингредиенты за исключением шафрана

Для пряной смеси:

1 палочка корицы
2 звездочки бадьяна
10 коробочек кардамона
5–7 бутонов гвоздики
1 ч. л. имбирного порошка
1/2 ч. л. смеси специй гарам масала

Что делать:

Для пряной смеси вынуть семена из коробочек кардамона, положить в ступку. Добавить бадьян, корицу и гвоздику. Растолочь в порошок, всыпать имбирный порошок и гарам масала, перемешать. Приготовить тесто для кулича так, как указано на стр. 47 В тот момент, когда по рецепту в тесто добавляется шафран, всыпать получившуюся пряную смесь. Выпечь 10–12 маленьких куличей, уменьшив время выпекания примерно вполовину.

группа тестирования рецептов



Екатерина Антонова
бухгалтер, Москва



Вера Макаренко
менеджер по туризму, Санкт-Петербург



Мария Куприянова
логист, Москва

экспертный совет номера



Шин Ын Чжу
шеф-повар ресторана «Белый журавль»



Вольфганг Вагенлайтнер
шеф-кондитер ресторанов сети отелей «Марриотт»



Кирилл Мартыненко
управляющий партнер сети ресторанов «Торро Гриль»

ежемесячный журнал

ГАСТРОНОМЪ

№04 (87), апрель 2009

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2,
тел./факс: 725-1070,
www.gastronom.ru, e-mail: mail@phbp.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина

Редакция:
главный редактор Андрей Захарин
главный художник Екатерина Егорова
заместитель главного редактора Марианна Орлинкова
ответственный секретарь Александр Стариков
выпускающий редактор Татьяна Олефиренко
бильдредактор-стилист Екатерина Овсепян
редактор Анна Туревская
отдел рецептов Александр Ильин (редактор), Илья Жданов, Денис Крупеня (повара-консультанты)
обозреватели Влад Васюхин, Ольга Захарова
дизайнеры Юлия Козлова, Ольга Малышева, Алексей Клак
фотограф Игорь Савкин
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
Над номером работали: Дмитрий Байрак, Нина Борисова, Владислав Волков, Го Су Ок, Анатолий Горяинов, Александр Гусов, Дмитрий Жаров, Елена Кузнецова, Белла Левина, Тимур Лисневский, Екатерина Моргунова, Юлия Некоркина, Людмила Сальникова, Александр Сидоров, Сергей Синельников, Максим Сырников, Александр Тиванов, Марина Титова, Марина Тумаркина, Лилия Хафизова, Анна Шапкина, Игорь Шарбатов, Александра Шевелева, Татьяна Шкондина, Денис Шумаков, FOTOBANK, EAST NEWS, AFP

исполнительный директор Ольга Ткалич
директор по рекламе ООО «Бонниер Пабликейшенз» Марина Мамина

Отдел рекламы: Светлана Ардаева, Ольга Козырева, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева, Жанна Русакова (заместитель директора), тел.. (495) 725-1070

Руководитель отдела спецпроектов Лариса Машталер

Отдел маркетинга: Эля Нагаева (директор), Зоя Галишникова, Надежда Лыжникова
Распространение: Сергей Татаркин (директор), Григорий Евтушенко (заместитель директора), Андрей Телингатер, Александр Шалимов, Наталия Писклина, Екатерина Колесникова, Татьяна Катрач
тел. (495) 725-1070
Подписка
Нина Малинина
тел. (495) 792-5562

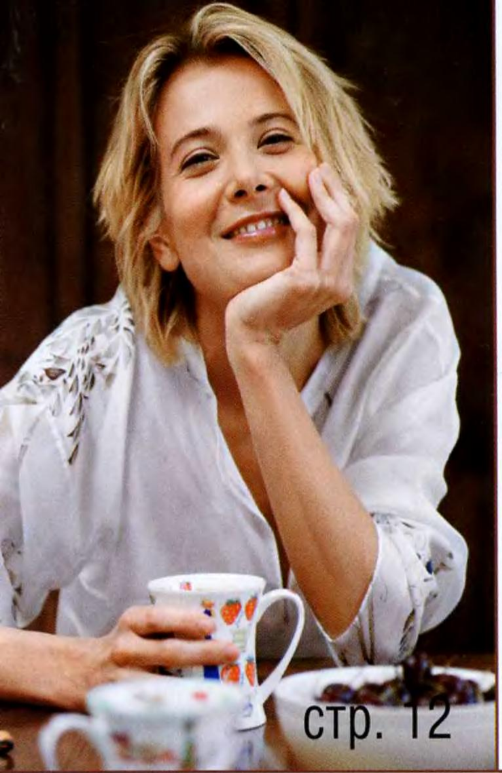
Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс», тел.: 795-0295

Сканирование и обработка иллюстраций: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Любовь Попова, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела), Олег Шифрин

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 173 225 Цена свободная

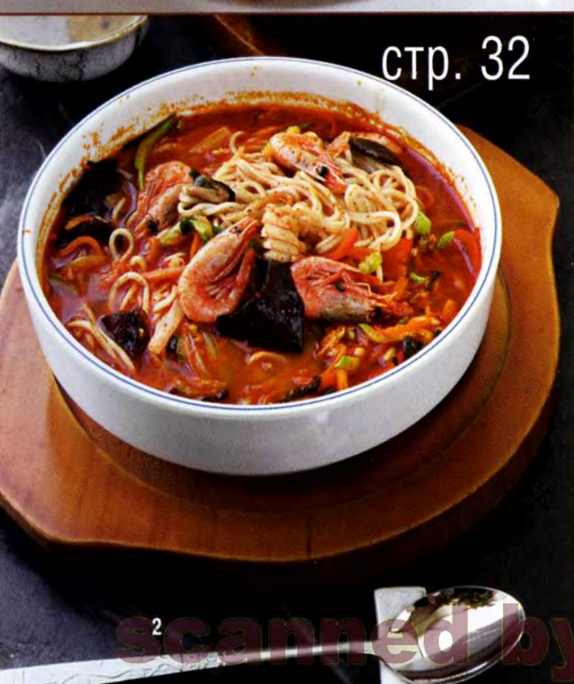
Автор макета: Михаил Аникст
Обложка: Екатерина Моргунова


стр. 12

апрель 2009

содержание


стр. 52


стр. 32


стр. 16

Лучшие рецепты

Салаты, соусы и закуски

Фаст-фуд

Паста и рис

Мясо

Рыба и морепродукты

Выпечка и десерты

Напитки





стиль жизни

гид потребителя

условные обозначения

– тема с обложки

– блюда, которые можно замораживать

– блюда, которые подходят для детей

– вегетарианские блюда

– рецепты блюд быстрого приготовления

– блюда, которые можно готовить в микроволновке

– блюда, которые легко готовить

– рецепты для опытных кулинаров

мнение группы тестирования рецептов

– полезные советы

Ресторанные новости

Новый **ресторан «Остерия Монтироли»** (Б. Никитская, 60) успешно эксплуатирует концепцию итальянского семейного ресторана. Шеф-повар Массимилиано Монтироли и сорок поваров, работающих под его началом, поддерживают совершенно аутентичное итальянское меню, выпекают несколько сортов хлеба и заготавливают полсотни видов фирменных консервов, компотов и варенья (перец, фаршированный тунцом, – 700 руб., вишнево-абрикосовый компот – 700 руб., сливовое варенье –500 руб.). Из основного меню хочется отметить равиоли с артишоками и рыбным рагу (680 руб.), суп из чечевицы с кальмарами (400 руб.), бразато из говядины, томленной в красном вине (800 руб.), и тирамису по-домашнему (400 руб.).

В ТЦ «Тульский» (Б. Тульская, 11) открылся седьмой **ресторан** сети фри-фло **«Грабли»**. Он оформлен в красно-черно-белой гамме в стиле современных лондонских заведений и может вместить 330 гостей. Кормят здесь, как обычно, двумя сотнями домашних блюд. Вместе с новыми «Граблями» стартовало и общее для всей сети предложение по бизнес-ланчам: «Формула обеда» из двух блюд (200 руб.) и «Формула премиум» из трех (300 руб.). Формула обедов меняется ежедневно.

В Санкт-Петербурге открылся **ресторан Francesco** (Суворовский пр-т, 47) – совместный проект московского ресторатора Аркадия Новикова и холдинга Ginza Project. Новый ресторан – это старинный итальянский дом, где каждая деталь интерьера обладает богатой историей. Антиквариат живо разбавлен цветочными горшками и птичьими клетками, из огромных окон открывается шикарный вид на исторический центр. Шеф-повар Джузеппе Приоло кормит домашней кухней своей родины: тонко нарезанный свежий сибас с лимоном и черным перцем (490 руб.), куриные потроха в соусе из бальзамического уксуса и красного вина (390 руб.), ризотто с крабом и спаржей (490 руб.), домашняя лапша с рагу из утки (390 руб.).

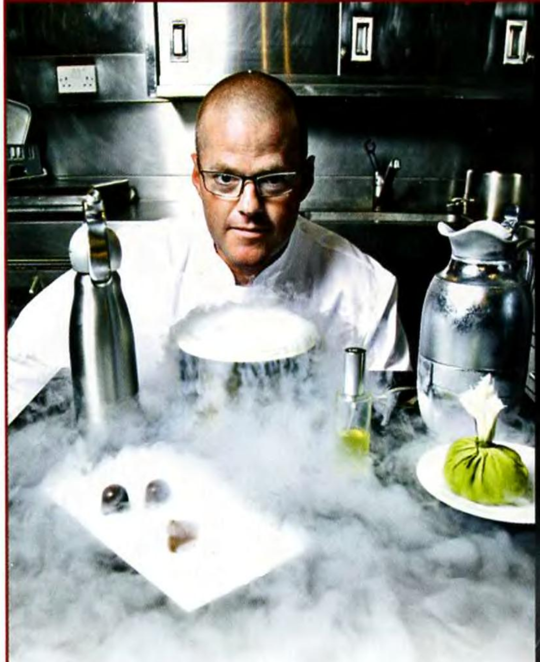
Находка месяца



Мед – это всегда хорошо. Сладко, полезно и очень уютно. Только одна беда: он обычно тягучий и очень «прилипчивый» все ложки в доме уже перепачканы, а мед все не заканчивается. Выход есть. можно купить мед в удобной и популярной сейчас «перевернутой» упаковке, которая называется «топ-даун» Тогда ни одна капля этого целебного продукта не будет потеряна. «Крепкий лесной мед» от французской компании Famille Michaud Apiculteurs можно купить в МегаЦентре «Италия» по цене 418 руб.

Сладость большого города

Польские кондитеры получили от властей заказ на изобретение пирожного, которое этим летом стало бы символом Варшавы. К пирожному предъявляются строгие требования: быть не тяжелее 150 г не содержать красителей и консервантов, не пачкаться, поддаваться транспортировке (на случай, если туристы захотят захватить с собой сладкий сувенир). После того как жюри, состоящее из знаменитых деятелей искусств, выберет победителя, варшавяне проголосуют за лучшее название.



«Думай о хорошем, я могу исполнить...»

Людей, потерявших аппетит, можно снова заставить получать удовольствие от еды, уверен британский шеф Хестон Блюменталь. Сейчас он проводит в клиниках Великобритании эксперименты на стыке гастрономии и нейропсихологии. Если не чувствуешь вкуса, то нужно играть с запахами, будить память о том, что нравилось в детстве, считает Хестон. Кроме того, можно обмануть вкусовые рецепторы и заставить человека, съевшего пресную пищу, поверить, что она сладкая, клубничная, самая вкусная в мире.

Боб кофейный, Боб пивной

Наследники Боба Марли решили наводнить рынок товарами с именем самого знаменитого исполнителя регги в мире. Дочь Марли Седелла, заключив контракт с инвестиционной компанией, призналась, что готова дать лицензию на выпуск чего угодно: пива, кофе, музыкальных инструментов, сноубордов и даже обуви и видеоигр. Некоторые товары будут названы в честь известных композиций Марли или популярных строк из его песен. Другая идея Седеллы – открыть кафе One Love в Лондоне, Амстердаме и где-нибудь в Азии.



фото: © Fotobank.com/Getty Images; Camera Press; © East News; AFP

Ресторанные новости

Алексей Чиненников, новый шеф-повар **«Presnja кафе»** (Столярный пер., 7), решил ежесезонно обновлять меню спецпредложений. Для начала он вводит интернациональное постное меню. Сочные узбекские помидоры повар подает с красным луком и оливковым маслом (200 руб.), нежные итальянские артишоки обжаривает на оливковом масле и приправляет зеленью и чесноком (570 руб.), белые грибы готовит на пару (360 руб.), а болгарский перец фарширует овощным рагу с томатным соусом (510 руб.). Среди постных супов – российские щи (250 руб.), итальянский минестроне (350 руб.), французские супы-пюре (280–400 руб.).

Постные весенние предложения подготовлены и в **ресторанах сети «Тануки»**. Это новые роллы – легкие и хрустящие в рисовом тесте харумаки, с лапшой и грибами, теплый ролл со шпинатом, овощами и зеленью. Густые насыщенные супы из шпината и тыквы, домашний суп с лапшой, овощами и шампиньонами. Рис по-японски с водорослями и вешенками. Все по доступным ценам.

Александр Канн, шеф-бармен **клуба Sorry, babushka** (Славянская пл., 2/1), разработал серию коктейлей «Бабушкин винтаж». Это традиционные, но подзабытые русские алкогольные напитки. Например, «Хреновуха с медом» (70 руб.): аперитив, рекомендуемый к блюдам русской кухни, круто замешан на крепкой настойке на основе жгучего хрена и водке, сдобренной медом.

В **ресторане азиатской кухни «НКонг»** (1-я Тверская-Ямская, 7) начали сервировать антикризисные обеды за 100 юаней. В переводе на российскую валюту это 500 руб. Гостям предлагается самостоятельно собрать обед, выбрав понравившиеся позиции из специального меню. Так, в разделе холодных закусок присутствуют острый пекинский салат и микс-салат из дайкона со жгучим перцем и говядиной; в суповом меню пять позиций; на горячее предлагается свинина под соусом тонкацу, лосось с перечным соусом, курица с рисом в соусе карри.

@ Сайт месяца community.livejournal.com/cook_and_book

Ни для кого не секрет, что в последнее время кулинарных книг стало много. Даже слишком много. Как не потеряться среди корешков, страниц и красочных иллюстраций? Кому верить, а про какую книгу сказать. «Спасибо, все красиво, но лучше пусть она останется на полке»?! Конечно, стоит прислушиваться к советам и рекомендациям нашего журнала. Это вне всякого сомнения. Еще можно поинтересоваться мнением знакомых или обратиться к сообществу «Живого Журнала» cook_and_book («Книжная полка кулинара»). Постов здесь не так много, как хотелось бы (возможно, потому, что книг достойных все-таки мало), а вот честные рецензии, страстные споры и справедливые критические замечания в сообществе community.livejournal.com/cook_and_book присутствуют в полном обьеме.

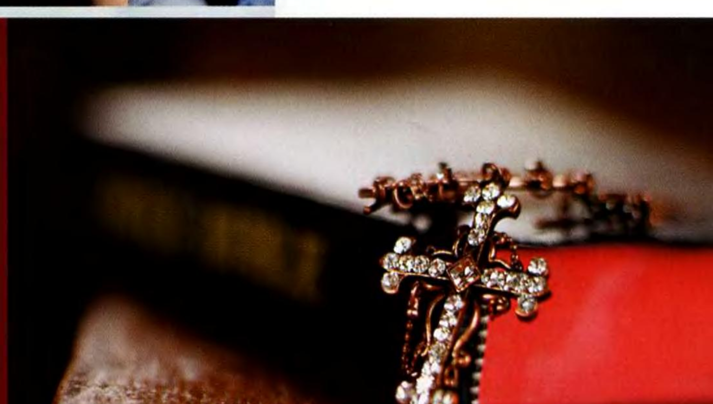


Талантливая мисс Пэлтроу

Актриса Гвинет Пэлтроу, известная по фильмам «Влюбленный Шекспир», «Талантливый мистер Рипли», готовит к выходу кулинарную книгу «Дочь своего отца» По словам актрисы, она будет посвящена семейным обедам, поскольку, именно приготовив что-нибудь для близких, проще всего выразить свою любовь. Идея написать книгу пришла к ней во время сьемок телепередач с шеф-поваром Марио Батали, которые проходили в Испании. Сборник кулинарных советов от Гвинет выйдет в 2010 году.

Тостер для пикника

Корейский инженер Ким Бин изобрел карманный тостер на основе нанотехнологий. Он вырабатывает электроэнергию, используя частицы углерода, а внешне напоминает лопатку для торта. Чтобы подрумянить хлеб, нужно нажать на кнопку и проглаживать ломтик до готовности. Среди недостатков изобретения – тостер не умеет поджаривать хлеб с обеих сторон одновременно.



Божественный вкус

Пастор из Нью-Йорка Энтони Чиффоло и мюнхенский редактор Райнер Хессе тщательно изучили Священное писание и опубликовали книгу «Готовим с Библией: рецепты и истории». В ней есть все блюда, упоминавшиеся в Ветхом и Новом Заветах. Рецепты сопровождаются цитатами из Библии, географическими картами и рассказами о том, как формировались кулинарные традиции библейских народов.

Ресторанные новости

Дмитрий Соколов, идейный вдохновитель и создатель **баров Help** (1-я Тверская-Ямская, 27, стр. 1), **Tema** (Потаповский пер., 5, стр. 2), **Booze Bub** (Потаповский пер., 5) и **Free Bar** (Покровка, 21–23/25), в этом году разработал специальные постные коктейли, которые также придутся по душе всем, кто сидит на диете. В их основе – фруктовый сок и пюре. До 18 апреля в барах будут смешивать «90-60-90» на яблоке, банане, клубнике и апельсиновом соке (120 руб.), «1001 WT» с орехами, медом, грейпфрутовым соком и вишневым сиропом (130 руб.) и Ginger Fresh – свежий имбирь, гранат, маракуйя, сахарный сироп, мята и содовая (150 руб.).

Француз Фредерик Андриё, шеф-кондитер **отеля «Swissôtel Красные Холмы»** (Космодамианская наб., 52), к православной Пасхе создал коллекцию шоколадных яиц. В лобби-баре отеля выставлены такие сладкие шедевры, как «кружевное» яйцо из белого шоколада с золотым яйцом внутри, яйцо из глазури, украшенное видами Москвы, яйцо из молочного шоколада с верхушкой в форме гнезда, заполненного шоколадными яйцами. Цена – от 1000 руб. А **отель «Балчуг Кемпински»** 19 апреля приглашает на пасхальный бранч от шеф-повара Нико Джованоли. Будут непременные пасхальные угощения, традиционные русские блюда, низкокалорийное фитнес-меню, десерты и угощение для детей. Стоимость – 4100 руб. на человека, дети до 9 лет получают бранч в подарок.

Новое предложение от **ресторана высокой японской кухни «Желтое море»** (Б. Полянка, 27) – «бенто ланчи», в будни с 13.00 до 16.00. Всего 4 ланча – от 550 до 1150 рублей. В демократичный вариант входят салат хияши из водорослей, роллы с огурцом, рис со свининой, суп на выбор и фрукты. Самый дорогой обед состоит из витаминного салата, сашими из лосося, суши с угрем и окунем, горячей лапши с овощами, креветок темпура, пельменей и супа на выбор. Все обеды упаковываются в лакированные японские боксы – бенто.

Библиотека гастронома



«Бабкин дом. Угощает Надежда Бабкина», «Эксмо», 2009

Кулинарная книга от народной артистки России несет на себе яркий отпечаток личности автора, умелой и хлебосольной хозяйки. В «Бабкином доме» нет места тому, что сама Надежда Георгиевна называет «быстропитом» Зато в почете – еда здоровая, традиционная, семейная, медленная, аппетитная, красиво сервированная. Здесь и рецепты ее бабушки (блины, пироги, блюда из любимой тыквы), и целая глава «собственных кулинарных придумок» и секреты-советы, привезенные с гастролей (от «груш по-французски» до «лимонных котлеток на шпажках»). И даже – «эксклюзивная диета» которая позволяет скинуть несколько килограммов без голодания.

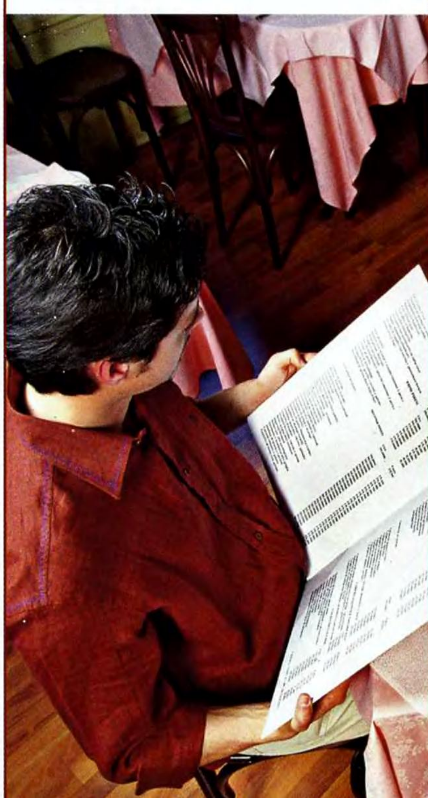
Весомое наследие

В этом году исполняется 70 лет «Книге о вкусной и здоровой пище», которая стала руководством к действию для хозяек СССР Первое издание было подготовлено по личному указанию Сталина, в него входило 2000 рецептов на каждый день. В Екатеринбурге, где в феврале 1939 года состоялось решающее совещание работников пищевой промышленности, памятное событие уже отметили и даже построили ледяную скульптуру: товарищ Сталин передает советскую «кулинарную библию» премьеру Путину.

Палка, палка, огуречик



Дизайнерское бюро Fred Studio, которое славится своим несерьезным отношением к кухонной утвари, очередной раз оспаривает утверждение, что с едой играть нельзя. На этот раз дизайнеры создали детские тарелки с нарисованными лицами человечков неопределенного пола. Эти лица предлагается дополнить чем-нибудь, что лежит в тарелке: приделать шляпу из горошка, нарисовать бороду из джема или усы из рисовой каши. Судя по отзывам, родители в восторге.



Цена на ваше усмотрение

В борьбе с кризисом все средства хороши. Например, в лондонском ресторане Little Bay на целый месяц из меню исчезли цены: ресторатор Питер Илич в течение всего февраля предлагал платить за блюда столько, сколько гости считают нужным. Таким образом он пытался поднять настроение постоянным клиентам, переживающим не лучшие времена, и привлечь новых посетителей.



Солнце Сиама

У Нью-Йорка есть «Манхэттен», у Кубы – «Мохито», у Сингапура – «Слинг». Теперь и у Таиланда появился национальный коктейль – «Солнце Сиама» (Siam Sunrays). С помощью жаркой смеси из водки, кокосового ликера, перца чили, лимонного сока, содовой, имбиря и лимонного сорго тайские власти надеются увеличить поредевший в последнее время поток туристов.



Парной йогурт



Российские ученые вывели уникальную породу коров, которые вместо молока дают натуральный йогурт. Селекционные работы проводились в течение пяти лет по заказу Киржачского молочного завода, которому принадлежит стадо экспериментальных буренок. На основе парного йогурта производится новая серия натуральных молочных продуктов под брендом «Мадам Му». Последняя новинка   диетический питьевой йогурт со злаками и орехами, который доставляют клиентам на дом.





«Я – не Молоховец?! И слава Богу!»

С Юлией Высоцкой мы беседовали в новом ресторане Family Floor, для которого «Джейми Оливер в юбке» разработала именное меню. «А в жизни она такая же?» – допытывались после коллеги. «А в жизни она еще лучше!» – честно отвечал я

– Когда-то вы называли себя «сумасшедшей артисткой», а как теперь представляетесь тем, кто вас не знает, иностранцам или инопланетянам?

– Наверное, сумасшедшая артистка превратилась в сумасшедшую мамашу! В моей жизни изменился фокус – я немного успокоилась и приземлилась. Я не хочу отдать все за профессию, все за театр. Успех, невероятные гонорары, фото на обложках не стоят слез ребенка. Счастлива тем, что имею, и не требую большего. Но, с другой стороны, я – человек, много работающий и получающий от этого удовольствие.

– Вы говорите – сумасшедшая, а вот на официальном сайте программы «Едим дома» написано, что Юлия Высоцкая – «прекрасная жена и мать». Понятно, не вы подобную фразу сочинили, но что это в вашем понимании – «прекрасная»?

– Ответственная. Я несу ответственность за семью, за детей и мужа, прикладываю усилия, чтобы дома всем было хорошо. Вы знаете, как я хожу за продуктами? С пустым чемоданом! Муж называет меня «матушка Кураж» Но кроме заботы, ведь можно заботиться о своих близких и быть при этом совершенно невыносимым, важно помнить, что каждый из нас – индивидуальность. Я стараюсь уважать всех, кто находится под моей крышей, независимо от того, дал ли ты этой личности жизнь или познакомился с ней в лифте.

– Образцовая жена и мать должна быть хорошим кулинаром?

– Если есть к этому тяга и талант, то да. Мне вот хочется заниматься кухней, мне это в удовольствие и в радость. Но если бы я не стала актрисой, я бы точно не стала поваром! А когда таланта нет, когда не хочется и тяжело, зачем себя насиловать? В таком случае кухня – просто каторга, и ничего вкусного не получится, а жизнь слишком коротка, чтобы страдать!.. Если в семье есть деньги, то находится помощник, если лишних денег нет, нужно постараться переключить мужа, чтобы он помогал на кухне. А еще стоит попробовать увлечься, пойти на курсы, найти для себя какие-то манки. Ведь нельзя же, чтобы дети голодными ходили или ели вредную еду!

– Что вредно, что полезно – на этот счет «общей температуры по больнице» как не было, так и нет...

– Как раз сейчас я начала работать над книжкой – как и чем кормить детей от нуля и старше. Злободневная тема! Меня часто спрашивают: «Как сделать, чтобы дети ели овощи?» Или: «А бывает, что вы готовите, а дети не едят?» Безусловно, я буду полагаться на собственный опыт А вредно-полезно... Однажды про меня написали: «Из Высоцкой не вышла Елена Молоховец!» И слава Богу, что не вышла: такого количества сахара и сливочного масла в моих рецептах нет потому я и хожу в этих джинсах. Ко всему надо подходить разумно. Я не считаю, например, что заморозка – это всегда плохо. Сварив бульон, могу его заморозить, потом использую. То же самое с тестом, слоеным и песочным. Обязательно держу в холодильнике замороженные ягоды, горох. Лучше разморозить и съесть что-то свое, домашнее, чем варить сосиски. Естественно, идеально, когда приготовили и подали, но всегда так не бывает.

– А соль для вас – белый враг?

– Я не ем много соли. Но если еда недосолена, мне это невкусно. Меня научила одна армянка, как определять соль на запах. Элементарно! Вот картошку поставили варить, и если вы ее посолите в конце, запах из кастрюли изменится моментально. Особенно это правило касается овощей. Эта женщина учила меня готовить аджапсандал. И то, как блюдо пахло до того, как она его посолила, и после – две большие разницы. От соли овощи раскрываются. Овощ поет! Без соли совсем не интересно... Мои рецепты довольно просты, поскольку я стараюсь максимально упростить себе жизнь, но только не в том, что касается пряностей и приправ. Я люблю богатство вкуса. Обожаю ваниль и шафран. С шафраном я могу съесть подошву!.. Единственное, на что бы я обратила внимание: прежде чем что-то купить, надо внимательно читать этикетки. Одно дело, если в качестве консервантов указана аскорбиновая кислота или пектин, другое – непонятные химические термины. Поэтому у меня дома не бывает сладких газированных напитков. Я перестала покупать в магазинах хлеб, пеку сама. Вкусный хлеб стоит у нас таких денег что…

– Неужели даже вам не по карману?

– Дорого! Я вообще не считаю зазорным обсуждать, что дорого, что дешево. Я деньги зарабатываю. Ценю свой труд и не хочу переплачивать тем, у кого наценка триста процентов. В Италии за во-от такой – не преувеличиваю – пакет хлеба, где и фокачча, и чиабатта, и так далее, я плачу три евро. Хватает на три дня. При этом качество фантастическое!

– Как-то не верится, что вы уплетаете мучное...

Для меня ничего вкуснее человечество пока еще не изобрело! Хороший хлеб – это здоровое питание. Но вообще я ем то,

За содействие в организации интервью благодарим ресторан Family Floor и Дениса Сергеева



Яблочный пирог

6–8 порций

Что нужно:

4 больших зеленых яблока
80 г сливочного масла
сок 1 лимона
коричневый сахар
взбитые сливки или ванильное мороженое для подачи

Для теста:

280 г муки
2 желтка
90 мл воды (очищенной или минеральной без газа)
1 ч. л. соли

Для масляной массы:

175 г сливочного масла
75 г муки

Что делать:

Для масляной массы размягченное масло и муку смешать, вымесить до гладкости, сформировать в прямоугольник толщиной 6 мм, завернуть в пленку и положить в холодное место. Для теста смешать муку, желтки, воду и соль, вымесить. Если тесто слишком сухое, добавить еще 1–2 ч. л. воды (помнить, что тесто станет мягче, когда оно будет отдыхать). Месить руками 10 мин., пока не получится гладкое, но тугое тесто. Сделать из него шар, завернуть в пленку и положить отдыхать на 2–6 ч. Слегка присыпать мукой рабочую поверхность и раскатать тесто так, чтобы получился квадрат толщиной 8 мм. Положить прямоугольник масляной массы в центр квадрата и завернуть края теста так, чтобы полностью покрыть масляную массу. Завернуть в пленку и положить в холодильник на 30 мин. Затем раскатать тесто в прямоугольник (примерно 70х40 см) и сложить его как книгу. Завернуть концы прямоугольника к центру на 1/6, затем еще раз так, чтобы они в центре встретились. Сложить один разворот «книги» на другой, опять раскатать и проделать ту же самую операцию со сворачиванием. Завернуть тесто в пленку, убрать в холодильник на 1 ч. Затем проделать еще раз операцию со сворачиванием теста и убрать в холодильник на 2 ч. Теперь тесто готово. Для начинки масло нарезать маленькими кусочками, дать ему размягчиться при комнатной температуре. Раскатать тесто в круг слоем толщиной 7–10 мм, уложить в форму, разложить сверху половину кусочков масла, присыпать сахаром. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими дольками и сразу же сбрызнуть лимонным соком. Аккуратно выложить яблоки на тесто (лучше начинать от центра, чтобы получился как бы раскрывающийся цветок). Сверху на яблоки выложить оставшиеся кусочки масла, присыпать сахаром по вкусу. Выпекать в разогретой до 190 °С духовке 20–25 мин. Перед подачей на 3–4 мин. поставить под хорошо разогретый гриль, чтобы получилась карамельная корочка. Подавать с мороженым или взбитыми сливками.

что мне хочется. Хотя и пытаюсь ограничивать себя, я же всю жизнь пощусь! И еще – никогда не ем бесцельно. В ресторанах всегда ищу что-то новое, повышаю квалификацию. У нас с мужем есть развлечение: отгадываем ингредиенты. Недавно поспорили, он говорит: то-то и то-то, а я – нет, еще это и это. В результате я выиграла ящик шампанского!

– Но вареники с вишней – по-прежнему ваше любимое блюдо?

– У меня вкусы очень часто меняются, нет каких-то застолбленных привычек. Сегодня я очень люблю слоеное тесто с яблоками. В любых проявлениях! В Париже, в Латинском квартале, есть один фантастический булочник, Пьер Пуалан, он печет уже лет шестьдесят. Особенно знаменит своим ржаным хлебом из муки грубого помола. И у него пирожок по форме похож на наш украинский вареник. Солоноватое рассыпающееся тесто с яблоками, без сахара. Ну нет ничего вкуснее! Честное слово!..

– Мы заговорили про «дорого-дешево», это сейчас актуально. В начале кризиса одна язва бросила мне: «Ну что, теперь ваш «Гастрономъ» будет печатать рецепты котлет из картофельной кожуры?» Не нашелся тогда, что сказать... А чем ответит на кризис ведущая популярного кулинарного телешоу?

– Для того чтобы есть вкусно, совсем необязательно есть дорого. С другой стороны, моя программа выходит раз в неделю, понимаете? И раз в неделю абсолютно любой человек имеет и возможность, и право съесть за воскресным обедом что-то выходящее за рамки его ежедневного меню. Если я с какой-то критикой и не согласна, так это с тем, что использую только очень дорогие продукты и ничего, кроме деликатесов, не готовлю. Это неправда. И картофельные котлетки, и морковные биточки, и гречневая каша – все в передаче было и будет еще. Как и баранья нога или салат с рокфором. Но я ничего не собираюсь специально корректировать. Буду готовить то, что мне интересно. Из топора сварить кашу невозможно! Вот когда в магазинах не станет тех или иных продуктов, тогда и будем что-то такое изобретать.

– Вы, как человек из телевизора, у многих вызываете сильные чувства – любовь или, скажем, зависть...

– Не знаю, в чем мне можно завидовать.

– Вы – красивая, талантливая, успешная, богатая, у вас муж – Кончаловский... Продолжать?

Ну, наверное, этого достаточно.

– А еще вы Нину Заречную играете в «Чайке»!

– «Чайка» к сожалению, уже не идет... Но я вам хочу сказать. ничего мне на голову не упало. Вообще ничего! Все дается трудом. Я постоянно в работе минус шесть часов на сон. А то, что вы называете завистью, это обилие критики и желчных высказываний. Довольно долго я была наивна и воспринимала их за чистую монету, искренне расстраивалась, пыталась понять, помочь изменить это мнение. После, честно говоря, просто перестала обращать внимание. Года три назад, когда в Интернете очень много гадостей писали – про программу, про меня, мне даже хотелось со всеми этими людьми встретиться, чтоб они мне ответили: почему? Что такого негативного приношу я в их жизнь за 26 минут на экране? А потом я поняла, что это проблема не моя, а этих людей.

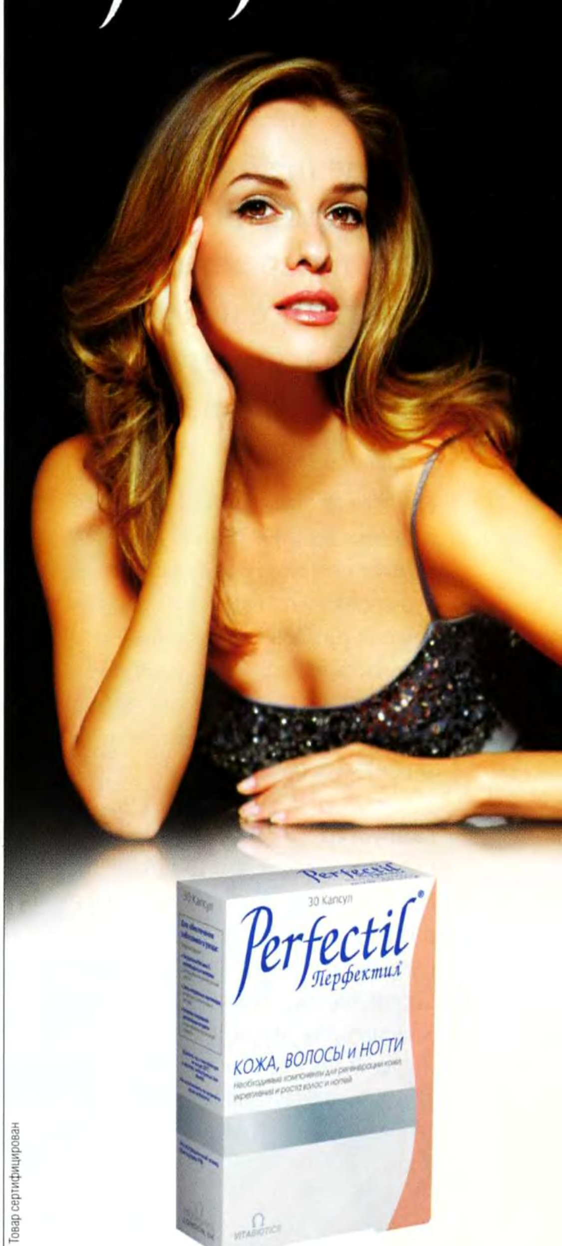
– С завистью разобрались, а примеры любви можете вспомнить? Подходит Пугачева, бросается на грудь...

– Мне позавчера Валентина Матвиенко – мы были вместе на одном мероприятии – сказала: «Я вами восхищаюсь» Когда подобное слышишь от такой сильной, интересной женщины, это не воспринимаешь как дежурный комплимент.

– Понятно, что «ящик» приносит бешеную популярность, но вам, очень хорошей – это не дежурный комплимент! – драматической актрисе, не надоело еще делать «Едим дома»?

Надоело – неправильное слово. Бывает, когда устаешь, особенно если надо срочно уехать, снимаешь блоком сразу несколько передач. Тогда думаешь. «Нет, так больше невозможно! Надо заканчивать!» Потом, когда смотришь другие кулинарные программы, говоришь себе: «А я могу лучше! Я могу заразительнее, я могу интереснее, я могу так, как не может никто!» Телевидение – это наркотик, к нему хочется возвращаться. Есть пара проектов, которые находятся в разработке, хочу сделать программы про завтраки и про дом. Если сейчас кто-то заинтересуется, то мы пойдем дальше кухни. Но я так люблю поесть!.. Это самое главное удовольствие, которое я получаю одетой!

Влад Васюхин



Как бы зло

Заведения быстрого питания неотделимы от городского образа жизни, как и сама мысль перекусить. При этом все с презрением говорят, что фаст-фуд есть зло, и почти все не отказывают себе в удовольствии его есть. Так что отбросим ложный стыд и взглянем злу в глаза. Может, не такое уж оно и злое

Есть блюда, символизирующие фаст-фуд в нашем сознании. Самые надоедливые, самые вредные... самые вкусные. Попробуем понять, что нам в них так нравится и чем они уникальны. А главное, как эту уникальность использовать в мирных целях, то есть приготовить «запретную» быструю еду дома, чистыми руками и из проверенных продуктов.

Гамбургер

Рэй Крок, купивший в 1961 году у братьев МакДональдов их закусочные, определял род своих занятий как «шоу-бизнес» Он первым сообразил, что в семейном ресторане надо делать упор на детей. Красиво упакуй еду, включи в комплект игрушку, посади рядом клоуна – и все дети в округе будут твоими. Затем подтянутся мамы и папы. Схема работает до сих пор.

Другое слагаемое успеха Рэя Крока – гамбургер. Посмотрите на него (в смысле, на гамбургер). Не надо ни ножа, ни вилки. Невозможно подавиться костью. Сытно. Вкусно. И недорого, то есть, если уронишь, можно выбросить. Идеально для ребенка (и взрослым тоже нравится). Вот некоторые советы по его приготовлению.

Гамбургер – это прежде всего правильное мясо. Не пытайтесь сделать его из готового фарша, из телятины, из вырезки или из жирного мяса. Наилучший вариант – зрелая говядина, толстый край. Удалите все пленки. Пропустите мясо через мясорубку (один раз, не больше!), используя самую крупную насадку.

В перемолотое мясо можно добавить любые пряности, зелень, бекон, сыр и грибы – но в очень небольших количествах. Перемешивать его следует ни в коем случае не руками, а вилкой и очень быстро; в противном случае гамбургеры выйдут сухими. Затем возьмите в руку горсть фарша, сделайте из него шар, положите на кусок пленки, сверху накройте другим куском пленки и расплющите шар в лепешку. Толщина ее должна составлять 1,5 см – это стандарт, однако возможна небольшая погрешность.

Снимите пленку и перенесите лепешку лопаткой на разогретую смазанную маслом сковороду, решетку гриля или сковороду-гриль. Готовьте 2–3 минуты, следя за боковой кромкой как только она начнет коричневеть, переворачивайте и готовьте еще пару минут; если жарите гамбургер на решетке гриля, подождите, пока он сам отстанет от нее. В процессе жарки гамбургеры не стоит тревожить. Перевернул и жди, поглядывая на секундомер. Вот и все.

Кстати, американцы считают, что гамбургеры бывают только из говядины, и называют все прочие варианты «патти», то есть «лепешка» Но это не отменяет факта, что хороший гамбургер можно сделать из баранины, курятины, индюшатины и даже из свинины. Правда, каждый вид мяса требует своего подхода. Так, бараний фарш надо отбить об доску, в куриный и индюшачий добавить панировочных сухарей, а в свиной – тертого твердого сыра.

Шаурма

Наверное, нет в мире фаст-фуда еды древнее шаурмы. Однако свой современный вид, технологию производства и на-

Шаурма с телятиной

2 порции

Что нужно:

- 2 листа тонкого лаваша
- 300 г телячьей лопатки
- 125 г натурального йогурта
- половина сладкого перца
- 100 г помидоров черри
- 1 зубчик чеснока
- горсть кресс-салата
- несколько листьев салата айсберг
- 2 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- 1 ст. л. темного соевого соуса
- соль, свежемолотый черный и красный острый перец

Что делать:

Телятину отбить в пласт толщиной 1 см, посолить, поперчить и обжарить в масле, поливая соевым соусом, по 2 мин. с каждой стороны. Слегка остудить и нарезать очень тонкими ломтиками. Чеснок измельчить, смешать с йогуртом, посолить, поперчить. Черри разрезать пополам, сладкий перец нарезать соломкой. Лаваш смазать соусом из йогурта, выложить на край лист айсберга, часть мяса, сладкий перец, черри, посыпать кресс-салатом и свернуть рулетом. Подавать немедленно.



Запеченный фаршированный картофель

6 порций

Что нужно:

6 крупных картофелин
100 г тонких ломтиков бекона
100 г сливочного масла
50 г сыра пекорино романо
100 г шампиньонов
1 средняя луковица
1 большая морковка
5 крупных оливок
5 помидоров черри
горсть салатных листьев
1 ст. л. сырых семян кунжута
2 ст. л. оливкового масла
2 ст. л. тыквенного масла
соль, черный перец

Что делать:

Каждую картофелину плотно завернуть в фольгу и запечь в разогретой до 180 °С духовке, 40–60 мин. Лук нарезать полукольцами, шампиньоны разрезать на четвертинки. Обжарить лук в сковороде на оливковом масле на среднем огне до золотистого цвета, 10 мин. Добавить грибы, поперчить, посолить и жарить, пока не выпарится жидкость, 7–10 мин. Снять с огня. Бекон обжарить на сухой сковороде, выложить на бумажные полотенца, чтобы стек лишний жир. Оливки измельчить, черри разрезать пополам, смешать в миске с раскрошенным беконом. Кунжут обжарить на сухой сковородке, 2–3 мин. Морковь нарезать очень тонкой соломкой, смешать с обжаренным кунжутом и порванными руками на небольшие кусочки салатными листьями, заправить тыквенным маслом, поперчить, посолить и перемешать. Сыр натереть. Горячий картофель разрезать, положить внутрь по несколько кусочков сливочного масла и добавить любой наполнитель по желанию.





Гамбургер из баранины с моцареллой и базиликом

3 штуки

Что нужно:

- 3 булочки для гамбургеров
- 600 г бараньего фарша средней жирности
- 100 г сыра моццарелла
- 1 ст. л. тертого пармезана
- 1 средняя сладкая луковица
- 1 большой спелый помидор
- 1 зубчик чеснока
- пучок зеленого салата
- пучок базилика
- 3–5 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- соль, черный перец

Что делать:

Луковицу нарезать очень мелко, смешать с фаршем, посолить, поперчить. Вымешать получившийся фарш, 5–7 мин. Сформовать из фарша три плоские котлеты диаметром 10 см и толщиной 1,5 см, обжарить до готовности на гриле (или на смазанной маслом сковороде) с обеих сторон, по 2–3 мин. с каждой стороны. У базилика удалить жесткую часть стебля, оставшуюся зелень измельчить. Чеснок растереть в ступке с базиликом и пармезаном, добавить оливковое масло. Помидор и моццареллу порезать кружками.

Булочки для гамбургеров разрезать пополам, прогреть под грилем 2–3 мин. Булочки смазать изнутри соусом из базилика. Выложить на нижнюю часть булочки салат, котлеты, дольки помидора и моццареллу в произвольном порядке. Накрыть второй половиной булочки и подавать.

звание – «донер-кебаб» – она приобрела достаточно недавно, в 70-е годы прошлого века. Махмут Айгюн, автор этого эпохального изобретения, прибыл в Германию с волной турецких гастарбайтеров. Он был молод, находчив и отчетливо различал черты суматошного будущего, где люди будут обедать на бегу. Айгюн придумал три вещи. Он сварганил из гриля, электромотора и вертела установку, потомки которой теперь вращаются на каждом углу. Придумал располагать вертел с жарящимся мясом вертикально. Стал укладывать мясо, овощи и соус в питу, а не на тарелку, как было заведено испокон веку. Первый донер-кебаб был продан 2 марта 1971 года в ресторане «Хазир» в Берлине. С той поры все и закрутилось.

Сегодня донер-кебабы готовятся повсюду, имеют разные названия и рецептуры, но технология у них одна: медленное обжаривание мяса при постоянном вращении. В этой связи мы должны заметить, что настоящий донер-кебаб приготовить дома невозможно (разве что вы живете в ларьке, торгующем шаурмой). Однако ничто не мешает вернуться к основам и приготовить шаурму так, как будто не было никакого Махмута Айгюна и его перевернувшего общепит изобретения.

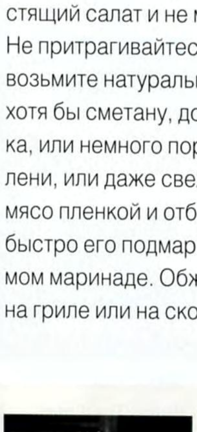
Купите самое нежное мясо, какое сможете – телятину или ягнятину, свежий хрустящий салат и не менее свежие овощи. Не притрагивайтесь к майонезу и кетчупу; возьмите натуральный йогурт, хумус или хотя бы сметану, добавьте чуточку чеснока, или немного порубленной свежей зелени, или даже свежий огурец. Накройте мясо пленкой и отбейте его. Если хотите, быстро его подмаринуйте в своем любимом маринаде. Обжарить мясо можно на гриле или на сковороде, но недолго, буквально 2–3 минуты. Затем переложите его на тарелку и накройте фольгой, через 3 минуты оно дойдет до готовности. Что делать с подготовленными продуктами, вы, очевидно, знаете. Укладывать их в тонкий лаваш или питу – дело вкуса. Во втором случае прогрейте питу в микроволновке, и она надуется, как воздушный шарик; дайте ей остыть пару минут и разрежьте пополам.

При случае можно и пофантазировать. Возьмите несколько маленьких шариков моццареллы, обмакните их во взбитое яйцо, обваляйте в крошках белого хлеба, обжарьте во фритюре, а затем положите в питу с песто, помидорами и кресс-салатом. Чем не шаурма? Возьмите вместо мяса баклажаны, их все любят Добавьте к салату сбрызнутое лимонным соком авокадо. Или тонко нарезанную редиску   по весне-то как хорошо.

Хот-доги

Во времена, когда все тарелки были исключительно фарфоровыми, а вилки стальными, подготовить горячую сосиску для продажи было не так-то просто. Идеи выдвигались самые разные, вплоть до выдачи покупателям перчаток – во временное пользование, конечно. В конце концов сосиску уложили в разрезанную вдоль булочку, и к 30-м годам прошлого века хот-доги завоевали американские улицы.

С хот-догами в Америке не шутят. Есть даже Национальный совет по хот-догам и сосискам, установивший правила их приготовления и поедания. Оговорено все. Какая может быть булочка – практически любая, но не сладкая и выпеченная без добавления свежей зелени. Порядок укладки – сначала на сосиску надо поместить все соусы, затем лук, салат, маринованные



МНЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛА

Кирилл Мартыненко, управляющий партнер сети ресторанов «Торро Гриль»:

– Чтобы приготовить хороший гамбургер, нужно выполнить три условия. Первое: купить мясо наилучшего качества, обязательно немороженое. Второе: соотношение постного мяса и жира в фарше должно быть 70   30. Если гамбургер из свинины, лучше всего выбрать свиную шейку – в ней изначально правильное соотношение. Третье: фарш нужно хорошо вымесить и сразу же приготовить. При выборе булочек ищите воздушный, легкий хлеб с минимальным количеством добавок. Я считаю, что плотные, тяжелые сорта хлеба в этом случае не подходят. Для того чтобы придать гамбургеру сочность, попробуйте использовать рубленые помидоры, а кетчуп заменить на сальсу из свежих овощей.



Острые куриные крылышки с соусом из голубого сыра

4–6 порций

Что нужно:

- 24 куриных крылышка
- 0,5 стакана соуса терияки
- 100 г сыра с голубой плесенью
- 2 ст. л. жирных сливок
- 250 г натурального йогурта
- молотый острый красный перец
- соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Крылышки приправить солью и острым перцем, уложить в контейнер, полить соусом терияки, закрыть и поставить в холодильник на 6 ч. Несколько раз вынимать и переворачивать. Для соуса раскрошить сыр, блендером или вилкой смешать его со сливками, затем добавить йогурт, приправить черным перцем, перемешать. Поставить соус в холодильник минимум на 3 ч. Достать соус из холодильника одновременно с крылышками, оставить на 1 ч при комнатной температуре. Затем выложить крылышки на решетку и пожарить на углях или под сильно разогретым грилем, часто переворачивая, примерно 10 мин. Подавать немедленно с сырным соусом.

огурцы и прочие хрустящие ингредиенты и уж в качестве завершающего штриха посыпать хот-дог чем-нибудь острым – тертым сыром, мелко нарезанным чили или чесноком. Имеются и довольно странные ограничения. По возрасту – если вам больше 18 лет, не поливайте хот-дог кетчупом. По сервировке – хот-доги нельзя класть на фарфоровую тарелку. По количеству откусываний – их допускается не больше пяти. Ничего не говорится, как ни странно, только о качестве сосисок. Разумеется, в этих рамках маневрировать можно как угодно, и в каждом городе хот-доги готовят по-своему. Вот ведущая на наш вкус пятерка.

Хот-дог из Нью-Йорка. В основе его успеха лежит сочетание соуса из лука, тушенного с томатом, корицей и чили, квашеной капусты и горчицы, приправленной хреном. В последнее время капуста иногда заменяется на приправу из печеного сладкого перца, жареного чеснока и петрушки. Сосиски – непременно говяжьи.

Хот-дог из Чикаго. Сосиска поливается дижонской горчицей, затем на нее укладывают кисло-сладкую зеленую приправу из маринованных овощей, потом немного белого сладкого лука и свежего помидора, сверху – кусочки маринованного с укропом огурца. Венчает все это дело нарезанный колечками маринованный перчик чили, присыпанный сельдерейной солью. Да, булочка должна быть с маком.

Слоу-дог из Мемфиса. Из названия понятно, что сосиска здесь – на вторых ролях. Важнейшую же роль играет салат из свежей капусты «колслоу» завершающий традиционную композицию из сосиски и желтой горчицы. Вариантов таких слоу-догов в Мемфисе существует несколько, но суть в том, что чем вкуснее вы приготовите салат, тем лучше.

Техасский хот-дог Не имеет отношения к штату Техас. Был независимо и почти одновременно изобретен в Алтуне, штат Пенсильвания, и в Патерсоне, штат Нью-Джерси. Сейчас работает только закусочная в Алтуне, так что вопрос о том, кто первый, не стоит. Подается со сладкой коричневой горчицей и с острым соусом чили, включающим говяжий фарш, фасоль и томатное пюре. Кстати, это любимые хот-доги Барака Обамы.

Как приготовить настоящий картофель фри дома?



КАРТОФЕЛЬ ФРИ – самое популярное и вкусное блюдо во всех фаст–фудах мира. Профессионалы готовят его во фритюрнице, но в домашних условиях картофель фри можно приготовить любым удобным способом: во фритюрнице, на сковороде или в духовке. Все, что для этого нужно – купить готовый замороженный картофель фри в магазине! Но как определиться с выбором? Очень просто – выбрать лучшее! Мировым лидером и поставщиком картофеля фри в самые знаменитые фаст–фуды мира вот уже более пятидесяти лет является канадская компания «МакКейн» (McCain), продукцию которой можно купить и в России!

В Европе КАРТОФЕЛЬ ФРИ любят готовить в духовке. В этом случае картофель содержит минимальное количество масла. Попробуйте и Вы этот современный и простой метод приготовления. «Золотистый» картофель фри от «МакКейн» делают из специального сорта картофеля с длинными клубнями, и именно поэтому он действительно очень тонкий и очень длинный.



1. Предварительно разогрейте духовку до 225 °C. Возьмите замороженный картофель фри «Золотистый» длинный и тонкий из морозилки и выложите его на противень в один слой.
2. Выпекайте картофель в центре духовки в течение 15–20 минут до образования светло–золотистого цвета. В середине времени приготовления мешайте продукт для равномерного прожаривания.
3. Настоящий, очень тонкий и очень длинный золотистый и хрустящий картофель фри готов!

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ – еще один любимый продукт, который можно легко приготовить дома. Хрустящие дольки от «МакКейн» также готовятся любым удобным способом: на сковороде, в духовке или во фритюре. Мы расскажем, как приготовить это блюдо на сковороде. Картофельные дольки по-деревенски можно подавать с рыбными палочками.



1 Предварительно разогрейте небольшое количество подсолнечного масла на сковороде. Высыпьте замороженные дольки на сковороду в один слой.
2. Жарьте картофельные дольки на среднем огне около 7 минут, до образования золотисто-коричневой корочки, регулярно перемешивая
3. По своему желанию вы можете добавить в конце приготовления различные специи или зелень. Вкусные хрустящие картофельные дольки готовы!

Подробную инфомацию о картофеле вы можете узнать на www.mccain.ru

McCain

«Оззи Спайси Дог» из забегаловки Pink's Hot Dogs, Лос-Анджелес. Несмотря на трудности с парковкой, знаменитости не упускают случая поесть здешних хот-догов. А некоторые придумывают свои собственные комбинации. Например, Оззи Осборн сконструировал хот-дог включающий специальную польскую сосиску, два вида сыра – начо и американский, лук-гриль, гуакамоле и свежий помидор. Авантюрное, но интересное сочетание.

Сосиски для хот-дога можно варить, жарить на сковороде и на гриле, даже коптить. А в Канаде, в районах, заселенных преимущественно украинцами, вместо сосисок вообще используют колбаски. Но вы уже поняли, что здесь куда важнее с чем подавать, а не что.

Лапша

Оставив в стороне легендарную распрю о происхождении макарон (Италия или Китай?), отметим, что в Китае, Корее, Сингапуре и Японии подавляющая часть уличного общепита основывается именно на лапше. В глазах живущих в Москве и Санкт-Петербурге такая еда выглядит довольно экзотической и как минимум ресторанной, но ближе к Дальнему Востоку, скажем, в Хабаровске, быстрой лапшой торгуют уже довольно активно. Ее жарят во фритюре, или отваривают и подают как суп, или смешивают с какими угодно добавками и подают как салат. Последний вариант нам кажется самым симпатичным.

Итак, главное в салате из восточной лапши – заправка, придающая ему будоражащий оттенок восточности. Отнеситесь к ее приготовлению очень внимательно, в противном случае лапша так и останется просто лапшой. Согласно китайским представлениям о прекрасном, заправка должна быть одновременно и соленой, и сладкой. И благоухать кунжутом. Если вам не предстоят какие-нибудь переговоры, можно также положить немного чеснока. Прочие правила просты: овощи лучше брать твердые, орехи какие угодно, а ростки фасоли – консервированные. Обязателен зеленый лук. И не забывайте об умеренности. Не важно, насколько маленькие количества того или иного ингредиента вы бросите в этот салат, все равно получится гора вкусной и полезной еды. А если добавить горсть креветок, вообще будет праздник.

Вера Аникеева

Салат из лапши с кунжутом и арахисом

4 порции

Что нужно:

- 400 г азиатской яичной лапши
- 2 средние морковки
- небольшой длинноплодный огурец
- четверть корня сельдерея
- горсть ростков фасоли
- 5 перьев зеленого лука
- 2 ст. л. сырых кунжутных семян
- большая горсть сырого арахиса
- 2 ст. л. темного соевого соуса
- по 1 ст. л. жидкого меда, рисового вина и темного кунжутного масла

Что делать:

Сварить лапшу согласно инструкции на упаковке, откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Обсушить. Морковь и сельдерей нарезать тонкой соломкой. Огурец очистить от кожуры и семян, нарезать небольшими кубиками. Зеленый лук измельчить. Смешать овощи с луком, ростками и лапшой. Смешать мед, соевый соус, вино и масло, полить салат заправкой и перемешать. Дать постоять 10 мин. Тем временем арахис насыпать на противень, поджарить в разогретой до 200 °С духовке, 5 мин., добавить кунжут, готовить еще 5 мин., перемешивая. Подать салат, посыпав кунжутом и арахисом.



МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ

Вера Макаренко

Общий «теплый» тон салата мне понравился, особенно комбинация из меда, соевого соуса и вина. Очень важно при приготовлении блюда не пренебрегать обжаркой арахиса и кунжута. Это раскрывает их вкус, делает его насыщеннее и ярче. Мне показалось, что немного не хватает остроты – рекомендую добавить щепотку кайенского перца. Если салат подавать в числе других закусок, то стоит на треть или даже вдвое уменьшить количество лапши, ее, по-моему, многовато. Если же это основное блюдо, то рецепт можно оставить без изменений. Рисовое вино, которое не всегда просто купить, можно попробовать заменить на сухое белое – например, шардоне из Южной Африки.

Пончики с сахарной пудрой

10–12 порций

Что нужно:

- 500 г муки
- 1 ст. л. сухих дрожжей
- 200 мл молока
- 2 ст. л. сахара
- 0,5 ч. л. соли
- 3 ст. л. растительного масла плюс масло для фритюра
- 1 стручок ванили
- сахарная пудра

Что делать:

Стручок ванили разрезать вдоль, выскрести семена кончиком ножа. Теплое молоко (38–40 °С) влить в миску, добавить дрожжи, сахар, семена ванили и соль, перемешать, оставить в теплом месте на 10 мин. Муку просеять в молоко и перемешать. Добавить растительное масло и вымесить тесто. Накрыть тесто и поставить в теплое место приблизительно на 1 ч, за это время оно должно подняться вдвое. В глубоком сотейнике на среднем огне хорошо разогреть масло для фритюра. Из теста скатать небольшой шарик диаметром три сантиметра, большим и указательным пальцем сделать в центре сквозное отверстие и опустить в кипящее масло. Жарить, периодически переворачивая, до золотисто-коричневого цвета. Готовые пончики складывать на бумажные полотенца, чтобы стекло лишнее масло. При подаче посыпать сахарной пудрой.



Булки-тарелки

Мы покупаем всякие буррито и «горячих собак», когда некогда спокойно пообедать и приходится есть на бегу. Мясо с салатом и овощами – прекрасное сочетание, а поданное в булочках, мини-багетах, в лаваше или лепешках – настоящая «быстрая еда»



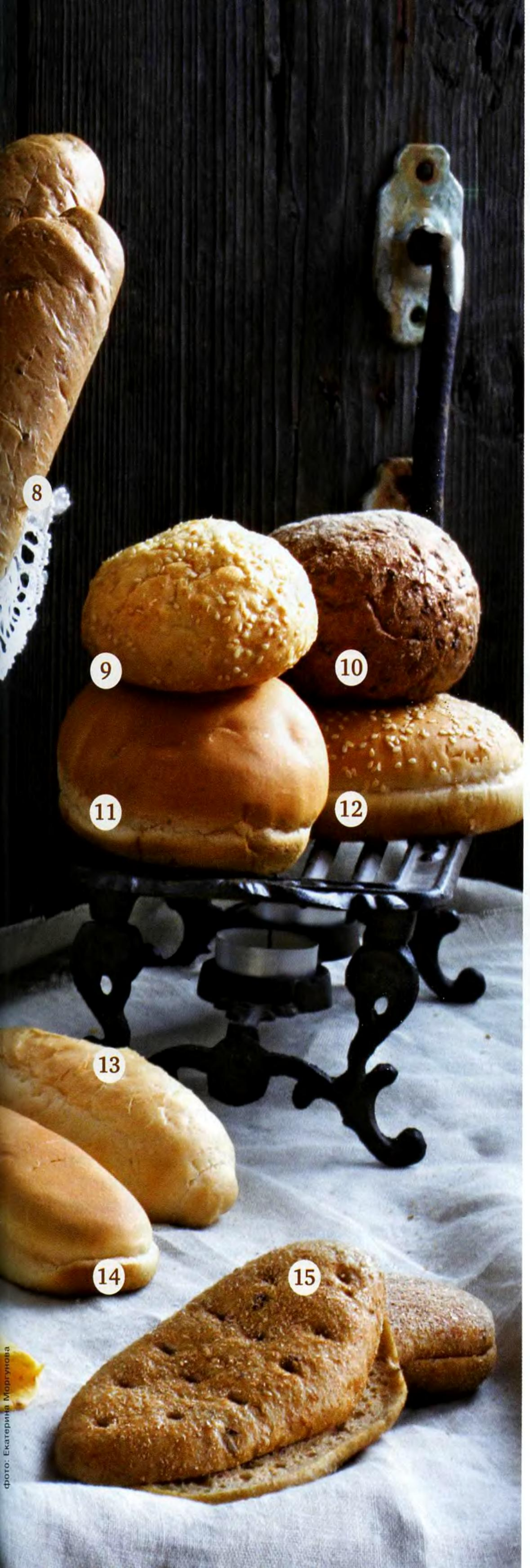


фото: Екатерина Моргунова

1. Папад (Lijjat, Индия). Индийские тонкие лепешки с перцем и различными специями, почти вафли из гороховой муки (обычно из маша), обжаренные в масле. Отлично сочетаются с овощами.

2. и **8. Мини-багеты («Хлебный дом», Россия).** Вдвое меньше обычного багета: 27 см, 125 г Мякиш воздушный, а корочка хрустящая. Мини-багеты могут быть пшеничными или зерновыми.

3. «Сэндвичный» хлеб («Харрис СНГ», Россия). Воздушные, сладковатые кусочки хлеба из пшеничной муки высшего сорта и ржаной обдирной муки. Долго хранятся благодаря не всегда натуральным добавкам. Рекомендуем подсушить в тостере.

4. Тортилья Delicados («Солнце Мексики», Россия). Мексиканские лепешки плотные и пресные, кукурузные и пшеничные – неизменные основы для приготовления сэндвичей-рап, буррито, тостады, кейсадилья, энчиладос, такос.

5. Пита («Хлеб пита», Россия). Пита, она же пшеничная дрожжевая «арабская лепешка» может послужить основой сразу для трех хитов фаст-фуда: пиццы, шаурмы и сэндвича.

6. Армянский лаваш («АБ-Люкс», Россия). Низкокалорийный бездрожжевой армянский лаваш из муки, закваски, соли и воды поможет сохранить фигуру. Особенно хорош с сыром и зеленью.

7 Батончик «Фитнес» («Хлебозавод №24», Россия). Альтернатива багету. Его мякиш более плотный, корочка мягкая. В состав входит полезная смесь «Фитнес Микс»· ядро подсолнечника, семена льна, кунжут, овсяные хлопья, сушеная морковь.

9. Булочка венская с кунжутом («Димарко Трейд», Россия). Идеальна для сэндвича с курицей (или индейкой), зеленым салатом и сальсой из томата, лука, острого перца и чеснока. Лучше может быть только свежеиспеченный домашний хлеб.

10. Булка «8 злаков» («Карусель», Россия). Мука для этой булки приготовлена из смолотых семян подсолнечника, льна, кунжута, зерен пшеницы, ржи, соевых бобов, отрубей и пшена.

11. Булочка к завтраку («ЩелковоХлеб», Россия). Легкий пшеничный хлеб для сэндвичей и бутербродов. Состав: пшеничная мука в/с, растительное масло, сахар, дрожжи, соль, улучшитель.

12. и **14. Булочки Quickbury для бургеров и хот-догов (Jens Scheicher Gmbh, Германия).** Булки «а-ля «Макдональдс» Их должна ждать народная любовь. В основе: пшеничная мука, растительное масло, дрожжи, ароматизатор. Просто добавь мяса!

13. Булочка для хот-догов («Хлебный дом», Россия). Отличается от привычных «Нарезных» и «Подмосковных» пшеничных батонов только размером. Подходит и для сэндвичей.

15. Лепешки «Краюшки» («Хлебный дом», Россия). Идея порционного хлеба пришла к нам с севера Финляндии. Там по этому рецепту выпекается ароматный, плотный, ноздреватый домашний хлеб овальной формы. «Краюшки» бывают ржано-пшеничные и зерновые на основе пшеничной муки.

Италия для всех

Если вы хотите увидеть великую архитектуру, поезжайте в Рим, Флоренцию или Венецию. Если интересуетесь шопингом – вам в Милан. Но вот чтобы познакомиться с итальянской кухней, необязательно куда-либо ехать – можно взять и приготовить





Брускетта со сливочным пюре из горошка с мятой

10 порций

Что нужно:

- 400 г консервированного горошка
- горсть свежих листьев мяты
- 200 мл сливок Parmalat жирностью 23%
- цедра 1 лимона
- 10 ломтиков белого хлеба
- 50 г тертого пармезана
- оливковое масло
- соль, черный свежемолотый перец

Что делать:

Горошек откинуть на дуршлаг обсушить, затем поместить в блендер. Добавить мяту, размолоть в грубое пюре. Добавить сливки и измельченную цедру, перемешать до однородности. Приправить солью и перцем, дать настояться, 10 мин. Тем временем приготовить тосты: ломтики хлеба сбрызнуть оливковым маслом, обжарить на сковороде или на гриле до образования золотистой корочки. Уложить пюре из горошка на горячие тосты, сбрызнуть маслом, посыпать пармезаном. Немедленно подать.

Феттучине с белыми грибами и пореем

4 порции

Что нужно:

- 250 г феттучине Divella
- 250 г сливок Parmalat жирностью 23%
- 4 свежих или замороженных белых гриба
- 1 стебель лука-порея (только белая часть)
- 25 г сливочного масла
- 50 г тертого пармезана
- соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Если используются замороженные грибы, предварительно их разморозить. Пасту отварить, как указано на упаковке. Грибы и порей тонко нарезать. В большой сковороде растопить масло, положить грибы и порей, обжарить при помешивании 3 мин. Слегка приправить солью и перцем, влить сливки. Как только соус закипит, снять с огня, накрыть крышкой, ровно через минуту всыпать половину сыра и перемешать. Положить феттучине в соус, перемешать. Подать, посыпав оставшимся сыром.





Филетто алла пиццайоло

4 порции

Что нужно:

600 г говяжьей вырезки
400 г протертой мякоти томатов Pomi
2 зубка чеснока
3 ст. л. оливкового масла
0,5 ч. л. сушеного орегано
1 крупный шарик моцщареллы
горсть листьев базилика
соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Мясо нарезать поперек волокон ломтиками толщиной 1 см, натереть солью и перцем. Разогреть сковороду с антипригарным покрытием, положить мясо и обжарить его с обеих сторон, по 2 мин. Переложить мясо на тарелку, накрыть фольгой и оставить на 5 мин. Тем временем разогреть в большом сотейнике масло, добавить мелко нарезанный чеснок и обжарить его в течение 30 сек., до золотистого цвета. Влить мякоть томатов, добавить орегано, по щепотке соли и перца. Довести до кипения, положить в сотейник обжаренное мясо. Готовить 3 мин. Моццареллу нарезать тонкими кружками. Разложить мясо по тарелкам, сверху уложить кружки моццареллы, слегка полить томатным соусом, посыпать листьями базилика и немедленно подавать.

Клубничная панакотта

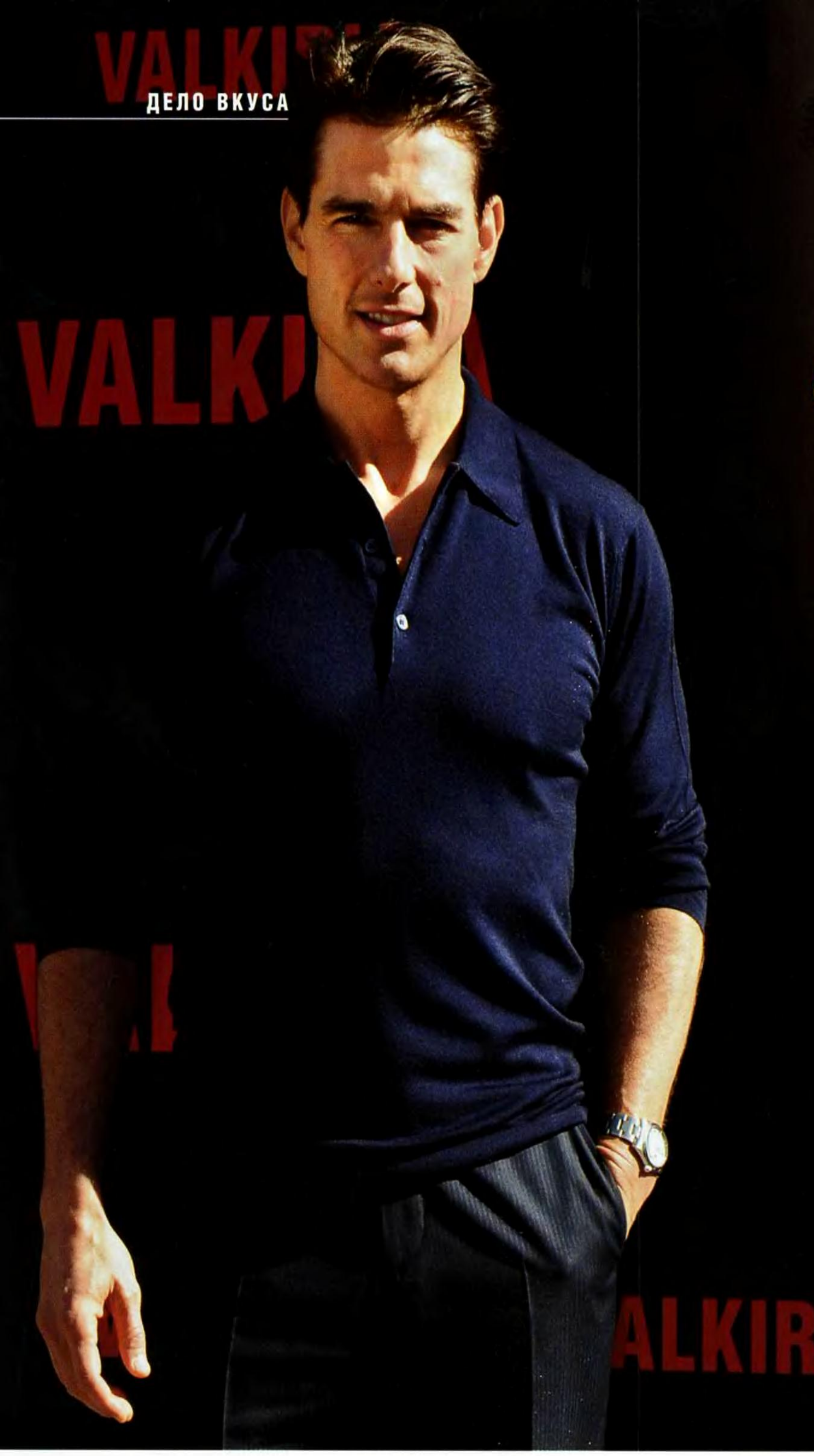
8 порций

Что нужно:

500 мл сливок Parmalat жирностью 35%
250 мл молока
10 г (1 пакетик) желатина в порошке
300 г свежей клубники
100 г сахара

Что делать:

Клубнику размять в пюре, протереть через сито. Молоко налить в миску, посыпать порошком желатина, оставить на 30 мин. Перемешать сливки и сахар в сотейнике, добавить молоко вместе с набухшим желатином. Прогревать на минимальном огне, помешивая, до полного растворения желатина; смесь ни в коем случае не должна кипеть. Снять с огня, дать остыть до комнатной температуры, половину добавить к клубничному пюре, перемешать. Затем добавить клубничную смесь к оставшейся сливочной смеси, перемешать до однородности. Разложить панакотту по порционным формочкам, поставить в холодильник до застывания, около 3 ч. Формочки с застывшей панакоттой опрокинуть на тарелку, накрыть горячим полотенцем; через минуту снять формочки. Подать, украсив целыми ягодами клубники.



Том Круз

Один из самых магнетических и высокооплачиваемых актеров мира, 46-летний Том Круз, в юности не мог позволить себе даже лишний хот-дог А первое посещение ресторана в возрасте 18 лет он до сих пор вспоминает как одно из самых приятных событий своей жизни...

Я очень осторожен во всем, что касается еды!



Съемочная площадка для меня – все равно что для ребенка кондитерская лавка. Мне нравится заботиться о своих коллегах, потому что они тяжело работают. Иногда на съемках я даже заказываю им еду – мексиканскую или итальянскую.



На вопрос о любимой кухне в разные годы я отвечал по-разному. То говорил, что люблю высокую французскую, то гамбургеры, то суши, то изысканную итальянскую кухню. Из итальянских блюд особенно неравнодушен к равиоли.

Мне нравится, когда меня приглашают на вечеринки, включая «оскаровские» Мне нравится принимать, угощать и развлекать гостей дома. В этом случае я никогда не ожидаю многого от других – только от себя. Я очень ценю «мелочи жизни»



Минеральная вода – вот что всегда должно быть в моем холодильнике. Предпочитаю шотландскую горную воду Deeside. Я верю в ее омолаживающие свойства.

Я не раз сидел на диете, иногда довольно жесткой. Последний раз пришлось за два месяца сбросить восемь килограммов перед съемками в фильме «Валькирия»



Я очень люблю готовить! Особенно когда есть настроение и время. У меня есть два фирменных рецепта: спагетти карбонара и лимонная паста. Я реально хороший повар!

Когда-то я даже пробовал запекать индейку, но понял, что мама это делает лучше.



Говорят, после фильма «Коктейль» бармены считают меня коллегой и «своим в доску парнем» Я даже не помню, когда выпивал последний раз. А годовщину свадьбы отметил безалкогольным шампанским.

На кухне как в кино: никогда нельзя быть уверенным в абсолютном успехе!

По материалам российской и зарубежной прессы

Майонез

Этот благороднейший холодный соус был изобретен во Франции, а в России нашел свою вторую родину. Правда, в процессе ассимиляции он очень сильно изменился. Мы же помним и чтим оригинал







Что нужно:

3–4 яичных желтка, как можно более ярких и свежих

300 мл рафинированного оливкового масла (примерно)

3 ч. л. мелкого белого сахара или 2 ч. л. кристаллической фруктозы

1 ст. л. белого винного уксуса, или эстрагонового уксуса, или лимонного сока

0,5 ч. л. мелкой соли

Что делать:

1. Яйца заранее, не менее чем за 30 мин. до начала приготовления, достать из холодильника, чтобы они достигли комнатной температуры. Тщательно отделить желтки от белков, одновременно проверяя качество желтка – в нем не должно быть крови. Чтобы некачественный желток не испортил остальные, нужно выкладывать желтки по одному в отдельную чашку или миску, а потом перекладывать в общую.

2. Поместить желтки в чашу миксера.

3. Добавить уксус, соль и сахар. Перемешать до полного растворения кристаллов; если сделать это недостаточно тщательно, при дальнейшем приготовлении вокруг нерастворившихся кристаллов эмульсия майонеза начнет распадаться.

4. Включить миксер на минимальную скорость. Добавить 1 каплю масла (буквально), перемешивать 10 сек. на минимальной скорости, а затем немного увеличить скорость миксера и продолжать перемешивать еще 10 сек. Проверьте – смесь должна стать однородной. Вновь убавить скорость миксера до минимума. Добавить 2 капли масла. Продолжать перемешивать, как описано выше, увеличивая и уменьшая скорость работы миксера, а также увеличивая каждую следующую порцию добавляемого масла в 2 раза. Когда масса в чаше миксера начнет приобретать консистенцию взбитых сливок, дальнейшее добавление масла и перемешивание следует прекратить. Если этого не сделать, майонез станет излишне жидким, а потом и вовсе распадется на исходные фракции.



Панчан и капуста

Современная Корея отличается от той страны, в которой корейская кухня сформировалась. Когда-то недоедание было нормой, и до сих пор дружеское приветствие переводится как «Ты поел?». Но голодное прошлое вовсе не означает, что кухня этого народа бедна

Скорее наоборот: в стране с большим населением и не очень подходящей для фермерства землей приходилось использовать все, что только годится для еды, и вот результат – разнообразие блюд.

Основные элементы, без которых немыслим корейский стол, – это рис, кимчи (острые квашеные овощи) и панчан – многочисленные закуски, которые сопровождают рис и основное блюдо: свежий салат, соленья, поджаренные блинчики и многое-многое другое.

В Европе обед или ужин – это отдельные блюда, поданные в определенной последовательности: закуска, суп, горячее, десерт. В Корее такой границы не существует, все, кроме сладкого, выставляется на стол сразу, а основного блюда в нашем понимании может и не быть.

Суп едят и утром, и днем, и вечером – неострый легкий на завтрак, что-нибудь более питательное на обед и ужин. Основа супа – мясной, рыбный или овощной бульон, а иногда и слитая рисовая вода.

Отдельное место в корейской кухне занимают каши. Как правило, это рис, разваренный в разных бульонах или просто в воде с добавлением кореньев, трав или овощей. Разнообразны мучные изделия: лапша тонкая и толстая, горячая и холодная, лепешки, сладкий хлеб, булочки из пшеничной и рисовой муки, кое-что даже из рыбной, пельмени – в их корейской версии, конечно.

Считается, что корейская кухня очень острая и соленая. Корейцы действительно любят острое, но дело в том, что их огненные закуски обычно лишь дополняют пресный рис, и едят их в небольших количествах, а не как самостоятельные блюда.

Количество растений, встречающихся в корейских рецептах, – мечта любого вегетарианца. Большинство овощей просты и всем знакомы: капуста, кабачки, морковь, картофель, перец, огурцы. А вот многие травы и коренья у нас слабо ассоциируются с едой: например, молодая полынь, одуванчики – листья и корни, корень лотоса, корень колокольчика... Если необходима термическая обработка, овощи и зелень чаще всего просто бланшируют, а потом охлаждают в ледяной воде или быстро прогревают на сковороде (при этом вместо масла может использоваться вода). Это позволяет сохранить максимум полезных веществ, да и выглядят такие блюда естественно и привлекательно. Заправляют их различными соусами на основе соевой и перцовой пасты, кунжутного масла, уксуса, рыбного соуса.

Получившиеся закуски могут подаваться как панчан, а могут стать составляющими кимпаб (аналог японских роллов) или пибимпаб – блюда, где рис и другие ингредиенты перемешиваются непосредственно в тарелке едока.

На втором месте по популярности – рыба и морепродукты. Их готовят самыми разными способами, едят сырыми, варят с ними супы и бульоны – в том или ином виде они появляются на столе в каждой корейской семье. В ход идет практически все, что живет или растет в море.

Что касается мяса, исторически оно не играло важной роли в национальной кухне – это был редкий продукт, который могли позволить себе немногие. Сейчас все изменилось. Обычно мясо жарят на углях, а потом заворачивают в листья салата или кунжута вместе с чесноком, острым перцем, зеленью и рисом.

Ну а как же «морковка по-корейски» так любимая в России и других бывших советских республиках? Вообще-то корейская кухня и кухня проживающих у нас этнических корейцев, предки которых давно покинули родину, – это не одно и то же. Безусловно, по многим параметрам, особенно по способу приготовления, такая закуска могла быть корейской. И все-таки в Южной Корее ее просто не существует. «Русские корейские традиции» по-своему интересны, но об оригинале по ним судить не стоит.

Го Су Ок

Благодарим ресторан «Белый журавль» за рецепты и помощь в проведении фотосъемки



Кимчи

6–8 порций

Что нужно:

1 крупный кочан пекинской капусты
3–4 зубка чеснока
2 см свежего корня имбиря
70 г соленых анчоусов
1 маленькая луковица
маленький пучок зеленого лука
1 ст. л. рисовой муки
1–2 ч. л. сахара
1–2 ст. л. острого красного перца
крупная соль

Что делать:

Снять с кочана капусты внешние листья (сохранить их), разрезать его пополам и замочить в воде на 20 мин. Затем вынуть и, не обсушивая, пересыпать солью между листьями. Положить вместе с внешними листьями в большую посуду, залить водой на 6 ч. Чеснок, имбирь и анчоусы измельчить в пасту. Лук нарезать тонкими полукольцами, зеленый лук – кусочками длиной 5 см. Смешать оба вида лука в большой миске. Капусту промыть и слегка отжать. Залить рисовую муку 50 мл кипящей воды, перемешать, остудить, добавить острый перец, 1/4 ст. л. соли, сахар и пасту из имбиря, чеснока и анчоусов. Перемешать с луком. Уложить в эту смесь капусту, распределив смесь между листьями. У каждой половинки оставить свободными 2 внешних листа. Внутренние листья сложить вдвое, чтобы концы листьев доставали до кочерыжки. Одним из внешних листов обернуть получившийся «кокон», вторым листом обернуть его с другой стороны. Уложить капусту в контейнер срезом вверх. Закрыть уложенные половинки кочанов сохраненными внешними капустными листьями, прижать, закрыть крышкой и оставить при комнатной температуре на 24 ч. Время от времени открывать и придавливать руками, чтобы залить капусту выделяющейся жидкостью. Капусту можно есть сразу или подержать в холодильнике еще 1–4 дня.







Ван чжа чжон из говядины

4 порции

Что нужно:

- 4 яйца
- 100 г нежирного говяжьего фарша
- 100 г тофу
- половина маленькой луковицы
- половина маленькой морковки
- 3–4 ст. л. муки
- 2–3 ст. л. растительного масла

Что делать:

Лук и морковь измельчить, смешать с фаршем, добавить слегка взбитые яйца и муку. Затем добавить размятый вилкой тофу, перемешать до однородности. Сформировать из получившейся массы шарики размером с грецкий орех, слегка сплющить. Жарить на среднем огне в разогретом масле до румяной корочки, примерно по 3 мин. с каждой стороны.



Закуска из огурцов

4 порции

Что нужно:

- 2 средних длинноплодных огурца
- половина маленькой морковки
- половина маленькой луковицы
- 1 зубок чеснока
- 1 ч. л. сахара
- по 1 ст. л. уксуса и кунжутного масла
- соль, молотый острый красный перец
- кунжутные семена

Что делать:

Огурцы нарезать крупными брусочками, уложить в дуршлаг посыпать солью и оставить на 2 ч. Слегка отжать. Измельчить морковь, лук и чеснок, смешать с сахаром, перцем, уксусом и маслом. Заправить получившейся смесью огурцы, дать постоять 15–20 мин. Подавать, посыпав кунжутом.



МНЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛА

Шин Ын Чжу, шеф-повар ресторана «Белый журавль»:

– В Корее к любым блюдам подают рисовый чай. Обжарьте на сухой сковороде среднезерный рис до коричневого цвета (некоторые зернышки могут подгореть, это совершенно нормально). Залейте рис водой в соотношении 1:10, варите на среднем огне 20 мин. Подавайте горячим, разливая в пиалы вместе с рисом.

Тугу кимчи, капуста со свининой

4 порции

Что нужно:

- 1 кг готовой кимчи
- 200 г свиной шейки
- 250 г тофу одним куском
- 1 маленькая луковица
- 1 маленькая морковка
- 2–3 зубка чеснока
- 4 пера зеленого лука
- 1 ст. л. сахара
- 1 ст. л. светлого кунжутного масла
- молотый острый перец
- кунжутные семена

Что делать:

Кимчи нарезать полосками шириной 1 см, мясо – маленькими кубиками. Лук, морковь и чеснок измельчить. В глубокой сковороде разогреть масло, обжарить свинину с луком, чесноком и морковью, помешивая, 3–4 мин. Добавить кимчи, сахар и перец по вкусу. Готовить на сильном огне 5 мин. Тофу прогреть на пару или в кипящей воде, 2–3 мин., обсушить и нарезать ломтиками. Выложить кимчи со свининой в центр тарелки, посыпать кунжутом и нарезанным зеленым луком, вокруг разложить тофу и подавать.





Пуль коги с женьшенем, жареная говядина

4 порции

Что нужно:

1 кг мякоти говядины со спины, лучше мраморной
200 мл соевого соуса
4 ст. л. сахара
4 см свежего корня женьшеня
половина маленькой луковицы
6 перьев зеленого лука
8 зубков чеснока
1 ст. л. молотого черного перца
100 мл светлого кунжутного масла

Для подачи:

свежие салатные листья
огурцы
морковь
грибы
сладкий и острый красный перец
готовый соус тындян

Что делать:

Мясо нарезать ломтями толщиной 3 см. Женьшень, чеснок и оба вида лука очень мелко порубить, положить в плоский контейнер. Влить соевый соус и кунжутное масло, добавить сахар и 2/3 л воды, тщательно перемешать. Положить в получившийся маринад куски мяса на 3 ч. Сильно разогреть жаровню, жарить мясо до желаемой степени готовности (но не с кровью), очень тонко нарезать и подавать с овощами, зеленью, грибами и соусом тындян.

Хэмуль чампон, лапша с морепродуктами

4–6 порций

Что нужно:

2 л говяжьего бульона
200 г морского коктейля
100 г филе кальмара
150 г небольших креветок
20 г сушеных черных древесных грибов
1 сладкий красный перец
1 маленькая морковка
1 небольшой кабачок
3 листа пекинской капусты
3 зубка чеснока
5–6 перьев зеленого лука
2 ст. л. растительного масла
1 ст. л. приправы ташида
соль, острый красный перец

Для лапши:

400 г муки
4 маленьких яйца

Что делать:

Для лапши просеять муку горкой, сделать углубление, вбить яйца, замесить эластичное тесто. Раскатать тонко, нарезать длинными полосками толщиной 0,5 см. С кальмара удалить пленку, надсечь мякоть по всей поверхности крест-накрест, не прорезая насквозь, нарезать квадратами. Сладкий перец, морковь, кабачки и капусту нарезать тонкими полосками, зеленый лук – кусочками длиной 7–8 см. Чеснок измельчить. Грибы замочить в теплой воде на 15 мин., удалить жесткие ножки. Если грибы большие, разрезать на 2–3 части.

В кастрюле с толстым дном разогреть масло. Обжарить морепродукты, 2 мин., добавить все овощи, готовить 3 мин. Залить содержимое кастрюли горячим бульоном, добавить приправу ташида, соль и острый перец по вкусу. Довести до кипения, готовить 5 мин. Отдельно отварить лапшу, откинуть на дуршлаг переложить в суп. Подавать немедленно.





МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ

Мария Куприянова

Основная сложность приготовления этого салата заключается в обжаривании кальмаров. Они делаются жесткими за считанные минуты. Поэтому сначала их стоит обжаривать не более 2 минут а потом, как и указано в рецепте, тушить в течение еще 4 минут. Перед обжариванием кальмаров обязательно нужно посолить. Воду можно заменить на овощной бульон. Это полноценное горячее блюдо, которое лучше всего повторно не разогревать.



Одино покым, кальмары с овощами

4 порции

Что нужно:

- 400 г филе кальмара
- 100 г белокочанной капусты
- 1 небольшая луковица
- 1 средняя морковка
- 2 средних сладких перца разного цвета
- 3 зубка чеснока
- 1 средний острый красный перец
- 1 ст. л. сахара
- 2 ч. л. готовой острой соевой пасты
- 3 ст. л. светлого кунжутного масла
- кунжутные семена
- 4 пера зеленого лука

Что делать:

С филе кальмара удалить пленку. Надсечь мякоть по всей поверхности крест-накрест, затем нарезать квадратными кусочками со стороной 5 см. Капусту тонко нашинковать, морковь и сладкий перец нарезать ломтиками, весь лук, чеснок и перец измельчить. В сковороде разогреть масло, быстро обжарить кальмары. Добавить овощи, соевую пасту и сахар, влить 3–4 ст. л. воды. Довести до кипения, готовить 4 мин. Посыпать кунжутом и подать.





Хэмуль пхаджен, корейская «пицца» с морепродуктами

4–6 порции

Что нужно:

8 яиц
0,5 стакана муки
200 г морского коктейля
1 сладкий красный перец
2 зубка чеснока
маленький пучок зеленого лука
2 ст. л. растительного масла
соль

Что делать:

Перец нарезать тонкими кружками. Чеснок измельчить. В большой сковороде разогреть масло. Уложить перья лука, подравнивая их в соответствии с размером сковороды, сверху положить перец. Обжаривать на среднем огне 5 мин. Выложить поверх чеснок и морской коктейль (не перемешивать!), готовить 3 мин. Яйца взбить с мукой и солью по вкусу, залить содержимое сковороды. Готовить, при необходимости закрыв крышкой, пока яичная масса не приготовится полностью, 7–10 мин. Подавать немедленно, очень горячим.

Список необходимых продуктов

Соевые продукты и яйца

350 г тофу
бутылочка (200 мл) соевого соуса
16 яиц

Мясо, рыба и морепродукты

1 кг мякоти говядины из спины, лучше мраморной
200 г свиной шейки
100 г постного говяжьего фарша
500 г филе кальмара
400 г морского коктейля
150 г небольших креветок
70 г соленых анчоусов

Овощи и грибы

1 кг готовой капусты кимчи
100 г белокочанной капусты
2 крупных кочана пекинской капусты
3 средних длинноплодных огурца
3 небольших сладких красных перца
5–6 маленьких морковок
1 небольшой кабачок
2 средних острых красных перца
6 маленьких луковиц
4 маленьких пучка зеленого лука
4 крупные головки чеснока
небольшой свежий корень имбиря
микс свежих салатных листьев
небольшой свежий корень женьшеня
20 г сушеных черных древесных грибов
несколько шампиньонов

Бакалея

2 л говяжьего бульона
пакет муки
небольшая пачка сахара
пакет рисовой муки
бутылка растительного масла
бутылка светлого кунжутного масла
баночка готового соуса тындян
баночка готовой острой соевой пасты

Приправы

пачка кунжутных семян
пакетик молотого черного перца
пакетик приправы для мяса «ташида»
пакетик молотого острого красного перца
упаковка крупной соли
упаковка обычной соли

Вареная пасха

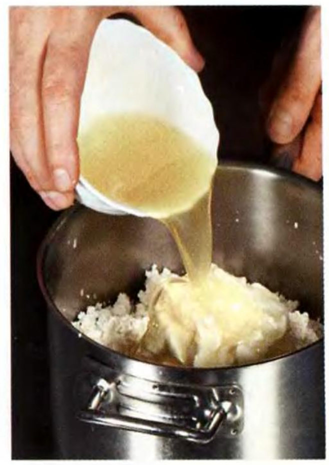
Пасха творожная, долгожданное праздничное лакомство, украшение пасхального стола. В последние недели Великого поста собирали хозяйки сливки, сквашивали сметану, взбивали масло – берегли к Чистому четвергу, когда пасочки варили…







1 Творог выложить в мешочек из марли или ткани. Разместить между двумя досками и поставить их с небольшим наклоном. Сверху поместить груз весом не более килограмма (например, кастрюлю с водой), оставить на 4–6 ч. Обычно получается от 50 до 100 г сыворотки, в зависимости от влажности творога.



2 Сливочное масло растопить в сотейнике на минимальном огне, дать постоять и слить с осадка, оставив только верхнюю желтую фракцию. Отжатый творог выложить в кастрюлю с толстым дном. Добавить в творог растопленное масло, затем сметану или сливки. Смесь тщательно растереть до однородности.

Что нужно:

1 кг творога
200 г сладкосливочного масла
300 г сметаны
или сливок (30%)
8 желтков
200 г сахарной пудры или мелкокристаллического сахара
горсть изюма без косточек
горсть цукатов из цитрусовых или вишни
1 стручок ванили
2–3 щепотки пряностей по вкусу



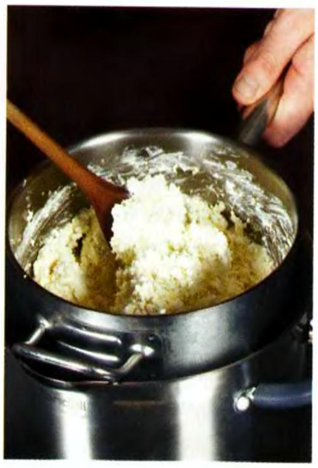
6 Стручок ванили разрезать вдоль и выскоблить тупой стороной ножа семена с мякотью. Растереть семена в ступке с небольшим количеством сахара. Если в пасхе будут использованы другие пряности, подготовить их, растерев в пудру.



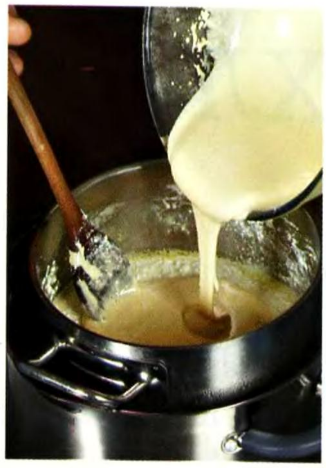
7 Добавить сахар с ванилью в творожную массу, а также обе половинки стручка и растертые пряности. Продолжать варить массу на водяной бане, постоянно помешивая, 30 мин.



8 Изюм промыть и обсушить (он не должен быть мокрым). Вынуть из творожной массы половинки стручка ванили, добавить цукаты и изюм. Варить все вместе еще 10 мин.







3 Кастрюлю с творожной массой поставить на водяную баню – в кастрюлю, наполовину наполненную водой. Довести до кипения на небольшом огне. Тщательно перемешивать смесь деревянной лопаткой или ложкой. Кастрюлю с творожной массой крышкой не закрывать и предохранять от попадания внутрь воды.

4 Желтки пропустить через сито, освобождая от пленок и «узелков» тщательно растереть в миске с сахарной пудрой или сахаром добела.

5 Как только над творожной массой появится пар, а сама она станет жидковатой, добавить растертые с сахаром желтки. Продолжать перемешивать массу, не допуская ее расслоения.







9 Установить в банке или кастрюльке дном вверх форму для пасхи, выстланную марлей в один слой, разгладить все складки. Выложить массу в форму, следя за тем, чтобы цукаты и изюм не опустились вниз и не забили отверстие для стекания сыворотки. Масса должна равномерно распределиться в форме, не оставляя пустот и «пузырей» Оставить на 2–3 ч.

10 Когда масса охладится и загустеет поместить сверху гнет (около 500 г). Следует помнить, что форму в конце приготовления надо будет перевернуть, поэтому количество массы должно быть точно по форме, чтобы пасха не опала при переворачивании. Поставить форму с массой на холод (2–10 °С) на 24–48 ч.

11 Аккуратно перевернуть форму, раскрыть ее и снять марлю. Плоскостью столового ножа можно легко разгладить неровности на поверхности пасхи. Никакого особого украшения пасхе не требуется. Достаточно просто выложить ее на красивое блюдо.



Максим Сырников, кулинар:
– Плохо отжатая пасха и форму держать не будет, и во вкусе потеряет. Поэтому творог хорошенько отжимают до того, как закладывают в него дополнительные ингредиенты, да еще и в пасочнице готовую массу выдерживают под гнетом – сутки и больше. Если вы используете домашний творог достаточно просто растереть его деревянной ложкой. Покупной творог – он должен быть вкусным, мягким и ни в коем случае не перекисшим – нужно протереть через сито. Готовая масса не должна быть зернистой, иначе пропадут все усилия и дорогостоящие продукты. Масло для вареной пасхи выбирайте сладкосливочное 82,5%, а еще лучше самодельное топленое. Вода в «Крестьянском» масле под гнетом вытечет, забирая с собой часть вкуса и аромата пасхи. Если вы хотите сделать пасху покислее, берите для нее сметану, если кислоты в твороге достаточно – сливки. Жирность и того, и другого продукта должна быть не менее 30%. Помимо ванили вполне уместны лимонная или апельсиновая цедра, корица или бадьян. Бесчисленные варианты вареной пасхи похожи по технологии и соотношению продуктов. Очень вкусную пасху можно приготовить и без точного отмера ингредиентов. Главное – все продукты должны быть самого высокого качества и очень свежие. Ну и готовиться она должна с любовью, а то как же...

Семь хлебов

Какой бы вкусной ни получилась творожная пасха, главным блюдом в Светлое воскресенье всегда оставался кулич. Сдобный и пышный, политый глазурью, с цукатами, орехами, изюмом... Каким же должен быть настоящий пасхальный хлеб?

Традиция справлять Пасху пришла от иудеев, которые связывали этот праздник с исходом из египетского рабства. И первой пасхальной выпечкой была маца – тонкие сухие лепешки из пшеничной муки. С приходом христианства традиции изменились, Пасха стала символизировать победу Христа над смертью. И ветхозаветные пресные лепешки на праздничном столе заменил квасной (дрожжевой) хлеб, так как Христос в одной из притч сравнил Царство Божие с закваской – дрожжами и, по греческому тексту Евангелия, во время Тайной вечери благословил именно квасной хлеб.

Высокий и красивый

По мнению историков, русское слово кулич восходит к греческому kollikion – «хлеб круглой или овальной формы» Хотя настоящий кулич должен быть не только круглым, но и высоким, потому что весной все в природе оживает и тянется вверх.

Приготовление красивого и вкусного кулича трудоемкое дело. Главные ингредиенты – пшеничная мука высшего сорта, сливочное масло, молоко, яйца, сахар, дрожжи и соль. Добавки могут меняться, но в той или иной мере всегда должны присутствовать в куличе. Это относится и к пряностям – кардамону, гвоздике, корице, мускатному ореху, ванили, лимонной цедре, шафрану, который служит и специей, и желтым красителем. Правда, в куличах должен преобладать аромат одной пряности, чтобы ничто не заглушало особый вкус самого куличного теста.

Опарное тесто для куличей должно подходить не менее трех раз: когда будет растворено, когда будет замешано и еще раз – уже на противне. На каждой стадии вносится какой-нибудь новый компонент, и эти интервалы дают тесту возможность вызревать постепенно. Готовое тесто очень капризно. Нужно строго соблюдать температурный режим, избегать сквозняков и любых перепадов температуры.

Естественно, дрожжи должны быть лучшего качества, свежие, мука – высшего сорта, сухая и просеянная, сахар – мелкий, рафинированный, а духовка равномерно горячая (оптимальная температура – 180° С). В тесто добавляют много яиц, но оно не должно получиться ни жидким (тогда куличи расплывутся и будут плоскими), ни слишком густым (получатся «тяжелыми» и быстро зачерствеют). Идеальная консистенция – когда тесто можно резать, но при этом оно не тянется за ножом. Месить тесто следует как можно дольше, пока оно не будет полностью отставать от рук и от посуды или стола.

Чтобы кулич поднялся ровно, в середину втыкают деревянную шпажку и так ставят кулич в духовку. Через час-полтора шпажку нужно вынуть. если тесто к ней прилипло, значит, кулич еще сырой. Вообще время выпечки зависит от размера и может составлять от 1 до 1,5–2 часов. Готовый кулич покрывают глазурью, посыпают орехами или цукатами. Кстати, разрезают его не вдоль, а поперек, верхушку сохраняют и накрывают ею оставшуюся часть, чтобы она не засыхала.

Бабы русские и европейские

К Пасхе раньше выпекали и бабы – изделия из сдобного дрожжевого теста (иногда бисквитного) с большим количеством яиц. Если строго соблюдать рецептуру, а она во многом похожа на вышеописанную, бабы получаются нежными, красивыми и вкусными. И какое нам дело до того, что автором этих замечательных «кексов» считается опальный польский король Лещинский, якобы поделившийся рецептом с французами и назвавший изделие в честь любимого героя Али-Бабы!

Русские бабы тюлевая, кружевная, нежная, атласная, муслиновая, пуховая – всегда получались у наших бабушек необыкновенно воздушными. Название бабы обычно отражает структуру готового теста – например, тюлевая в разрезе очень пористая, похожая на тюль, муслиновая менее пористая и т.п. А чтобы баба была еще вкуснее, ее часто пропитывали теплым сахарным сиропом, ароматизированным ромом, коньяком и вином, а верх украшали глазурью и посыпали орехами и сухофруктами. Кстати, раз уж вспомнили Лещинского, поляки тоже на Пасху пекут бабку (babka) что-то типа нашей ромбабы (но без рома) – и пасхальный кулич – с изюмом, глазурью и цукатами.

Но прежде чем говорить о том, что готовят на Пасху наши соседи, нужно разобраться с некоторыми понятиями. Пасха – главный праздник православных христиан, а для католиков важнее Рождество. Так уж повелось, что мы празднуем Воскресение Христово – день духовного рождения Спасителя, а более практичные западники – физическое рождение младенца Иисуса. Именно поэтому возникают курьезы, наподобие заполоняющих наши магазины итальянских рождественских кексов паннетоне (возникает ощущение, что их в Италии не доели на Рождество и прислали нам). А на самом деле на Пасху в Италии принято печь особую сдобу



СОВЕТ ГАСТРОНОМА

По традиции куличное тесто должно быть желтым. Добиваются этого разными способами, но большое количество шафрана может испортить вкус кулича (да и цена на шафран кусается), куркума – вообще не из этой оперы... Вот, например, как поступает известный питерский шеф-повар Илья Лазерсон. Перед тем как добавлять в тесто яйца, он аккуратно отделяет желтки от белков, желтки подсаливает и оставляет на несколько часов в холодильнике. Некий химический процесс, суть которого нам, дилетантам, не слишком ясна, делает желтки ярко-желтыми. Они соединяются сначала с белками, а затем с тестом, и вы получаете желанный золотистый цвет.

Кулич шафрановый

4 больших кулича

Что нужно:

- 6–6,5 стакана муки
- 2 пакетика сухих дрожжей (по 11–13 г)
- 10 желтков
- 250 мл жирных сливок
- 1 стакан коричневого сахара
- 100 г сливочного масла
- 100 мл светлого рома
- 1 пакетик (3 г) шафрана
- щепотка молотого кардамона
- 0,5 ч. л. соли
- по 0,5 стакана изюма, кешью и цукатов

Что делать:

За день до приготовления кулича залить шафран 2–3 ст. л. рома, плотно закрыть. Изюм и цукаты залить оставшимся алкоголем, оставить на несколько часов. Муку просеять в сухом и жарком помещении. Для опары подогреть 0,5 стакана воды, смешать с 1/3 сливок, растворить в них дрожжи, добавить 1 ст. л. сахара и 1 стакан муки, накрыть пленкой и поставить в теплое место. Растопить на водяной бане или в микроволновой печи сливочное масло, растереть с половиной стакана сахара. Желтки растереть с оставшимся сахаром. Через 1 ч, когда опара подойдет, добавить к ней масло, желтки, соль, шафран, кардамон, оставшиеся сливки и муку. Тщательно вымесить тесто, оставить в тепле на 1 ч. Добавить орехи, изюм и цукаты, снова вымесить. Формы для куличей смазать маслом, присыпать мукой. Положить в каждую форму скатанное в шар тесто – так, чтобы форма была наполовину заполнена. Оставить для подъема: тесто должно занять не менее 3/4 высоты формы. Поставить формы на среднюю полку разогретой до 190 °C духовки, накрыв сверху вырезанными из пергамента кружками. На дно духовки поместить жаропрочную емкость с водой. Выпекать 45–60 мин., в зависимости от размера формы. Не допускать попадания холодного воздуха на кулич; не открывать духовку в первые 25–30 мин. выпекания.







Баба тюлевая

8–10 маленьких баб

Что нужно:

4 стакана муки
10 яиц
3 стакана сахара
70 г свежих дрожжей
2 стакана молока
щепотка соли
1 пакетик (11 г) ванильного сахара

Что делать:

Дрожжи растереть с 1 ст. л. сахара и щепоткой соли, залить теплым молоком и оставить на 30 мин. Яйца с оставшимся сахаром и ванильным сахаром взбить на высокой скорости миксером до образования пышной пены. Влить в яичную массу поднявшуюся опару, перемешать. Небольшими порциями, постоянно перемешивая, всыпать муку. Смазать маслом высокую цилиндрическую форму и заполнить на треть тестом. Оставить в тепле, накрыв полотенцем, пока тесто не поднимется до края формы. Аккуратно, не встряхивая, поставить в разогретую до 180 °С духовку и выпекать 45–50 мин. Испеченную бабу вынуть из формы и положить на бок на подушку, где оставить остывать. Полностью остывшую бабу посыпать сахарной пудрой.

Австрийский райндлинг

4 средних райндлинга

Что нужно:

500 г муки
20 г свежих дрожжей
100 г сливочного масла
250 мл молока
1 яйцо
3 ст. л. коричневого сахара
0,5 ч. л. молотого аниса
шепотка соли

Для начинки:

50 г сливочного масла
0,5 стакана сахара
1 ч. л. молотой корицы
50 г грецких орехов
50 г фиников без косточек
50 г изюма
2 ст. л. коньяка

Что делать:

Изюм и измельченные финики залить коньяком на 1 ч. Дрожжи растереть с сахаром и растворить в теплом молоке. Добавить муку, размягченное сливочное масло, яйцо, соль и анис; замесить тесто. Оставить в тепле для подъема на 1 ч. Снова вымесить, дать подняться вторично. Раскатать в пласт толщиной 1 см. Смазать растопленным сливочным маслом, посыпать сахаром, корицей, изюмом и орехами. Свернуть плотный рулет и уложить по кругу в смазанную маслом круглую форму с отверстием посередине. Выпекать при 180 °С 45–50 мин.

МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ
Екатерина Антонова

В процессе первого замеса я увеличила количество муки на 2 ст. л., потому что тесто липло к рукам и было чересчур жидким. Кроме того, для аромата я добавила 1 ч. л. ванильного сахара. Из полученного объема получается пласт размером примерно 60 х 40 см. Дальний от вас край пласта я рекомендую сделать более тонким. Это облегчит формирование рулета и не позволит начинке растекаться. Начинку надо выкладывать, не доходя до дальнего края 1–1,5 см. И еще: перед выпеканием я дала расстояться рулету в течение 1 ч, мне кажется, от этого он получился пышнее.

Греческий пасхальный хлеб

2 больших хлеба

Что нужно:

Для опары:

- 3 ст. л. сухих дрожжей
- 3/4 стакана молока
- 1/2 стакана муки
- 1 ч. л. сахара
- щепотка соли

Для теста:

- 1,5 кг муки
- 2 стакана сахара
- 8 яиц
- 1,5 стакана молока
- 300 г сливочного масла
- 1/2 стакана измельченного миндаля
- 1 пакетик (11 г) ванильного сахара

Для посыпки:

- 1 яйцо
- 2 ст. л. молока
- семена кунжута



Что делать:

Для опары растворить в теплом молоке дрожжи, добавить муку, сахар и соль, перемешать и оставить в тепле, накрыв пленкой, на 30 мин. Взбить яйца с сахаром, добавить молоко, ванильный сахар, миндаль, растопленное сливочное масло и просеянную муку и замесить эластичное тесто. Вымешивать не менее 20 мин., пока тесто не начнет пузыриться и не станет шелковистым. Положить тесто в смазанную маслом кастрюлю и оставить в тепле, накрыв полотенцем. Когда тесто увеличится в объеме вдвое, обмять его и снова дать подняться. Вымесить тесто еще раз и разделить на 6 частей. Каждую часть раскатать в жгут и свить 3 косы из двух жгутов. Каждую косичку свернуть в круг и уложить на застеленный пергаментом противень так, чтобы все три булки соединялись в центре в одной точке. В процессе выпекания они соединятся в единое изделие. Накрыть полотенцем и оставить на противне для расстойки на 30–40 мин. Смазать взбитым с молоком яйцом, обильно обсыпать кунжутом и поставить в духовку, разогретую до 220 °С, на 10 мин., после чего снизить температуру до 200 °С и выпекать еще 30–40 мин. По желанию можно в центр каждой булки поместить крашеное яйцо.

в форме голубки – colomba pasquale. На Сицилии на столах появляется кассата – пасхальное угощение, создавшее сладкую славу острову. Кассату готовят из рикотты, цукатов, фисташек, горького шоколада, обкладывают тонкими ломтиками пропитанного ликером бисквита (бисквит и сыр могут укладывать слоями), охлаждают и украшают взбитыми сливками или шоколадной глазурью. В Неаполе пекут пастьеру традиционный пирог с зернами пшеницы, а в Апулии и Базиликате предпочитают пасхальную плетенку скарчедду с подслащенной рикоттой и спрятанным внутри вареным яйцом.

Православная Пасха – самый важный религиозный праздник в Греции. Еще во вторник Страстной недели хозяйки пекут «цуреки» – булки из сдобного теста в форме косы, в которую перед выпечкой вставляют крашеное (обычно красное) яйцо. В тесто непременно добавляют настой из толченых ядрышек магалебской вишни, мастику и морскую соль.

Разнообразие форм

В Великобритании и Ирландии готовят «симнелы» (simnel cake) – кексы с изюмом и цукатами, покрытые марципаном или глазурью и украшенные 11 шариками из марципана – по числу истинных апостолов Христа. В роли пасхальной выпечки англичан выступают и «крестовые булочки» (hot cross buns) с изюмом и корицей: перед выпечкой на них делают прорези в виде креста, куда затем засыпают сахарную пудру или заливают глазурь.

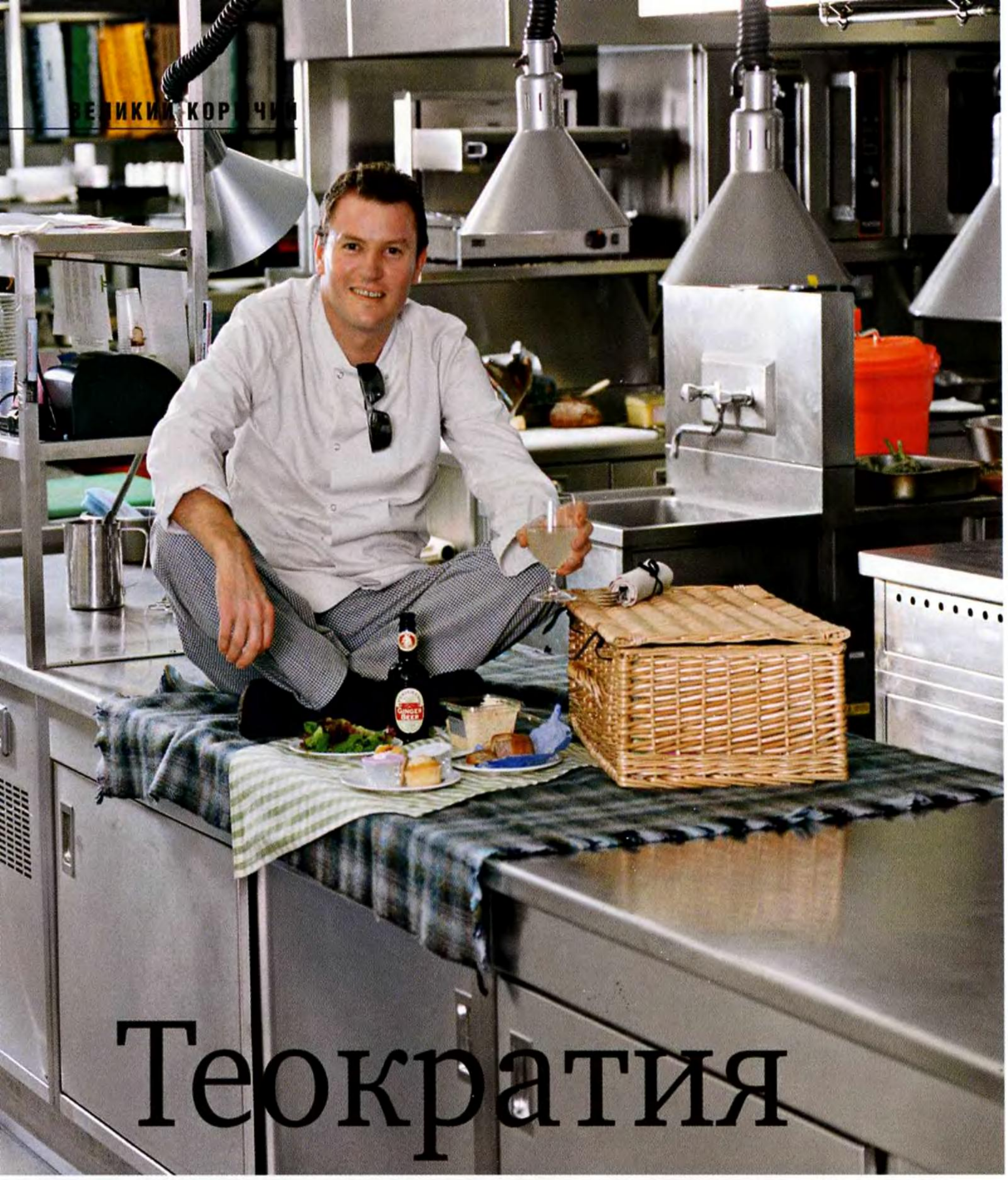
Во Франции что ни город, то свой норов. В Оверни пекут большие толстые оладьи (pachades). В Савое – плетеные корзинки cavagnats, которые наполняют окрашенными в красный цвет яйцами, в Турени – пряники в виде лошадок.

Фигурные коврижки в форме животных, фруктов и даже кукол и автомобилей популярны и на Мальте. Называются они «фиголли» и делаются из плотного теста с миндальной мукой. Коржи, выпеченные в специальных фигурных формах, накладываются друг на друга и прослаиваются помадкой или шоколадом, а затем украшаются разноцветной глазурью.

Австрийцы на Пасху едят каринтийский райндлинг изделие из пышного яичного дрожжевого теста со сладкой начинкой: ромом, изюмом, корицей, грецкими орехами. В классическом варианте райндлинг имеет форму перевернутого усеченного конуса, достаточно часто – кольца. К ужасу всех некаринтийцев ломоть райндлинга подают с копченостями, крашеными яйцами и длинными стружками хрена. Причем чем слаще начинка райндлинга, тем каринтийцу вкуснее. С похожим набором яств празднуют Пасху в Словении. Шинка символизирует тело Христово, хрен – муки Христовы, а близнец райндлинга пасхальная потица в форме короны терновый венец.

Испанцы к Пасхе пекут миндальные рулетики пестиньос, которые посыпают сахаром или поливают медом. В Валенсии популярен бисквитный торт mona de Pascua, тоже с миндалем, прослоенный джемом и украшенный шоколадными яйцами. Наконец, еще одно типично испанское пасхальное угощение – торрихас – понравится тем, кому лень возиться с куличом. Его приготовит даже ребенок: ломтики булки окунают в яично-молочную смесь, обжаривают посыпают сахаром или поливают медом… Ну конечно, это обычные гренки, но пусть ваши домашние не кривятся, увидев на праздничном столе такое угощение. Объясните им, что переводите семью на здоровую средиземноморскую диету: испанцы-то живут лет на десять дольше нас…

Сергей Синельников, Татьяна Соломоник



Теократия

Как сказал британский критик, Тео Рандал – самый известный шеф-повар из тех, о ком вы ничего не знаете. Что ж, пришло время с ним познакомиться

В начале девяностых, когда Тео Рандалу было немногим больше двадцати, он оказался на кухне небольшого ресторанчика на берегу Темзы – River Café, чуть позже стал его совладельцем и шеф-поваром и сделал все, чтобы о ресторане узнала не только Англия, но и весь мир. Вернее, он не делал ничего особенного – просто день за днем тихо работал на кухне, на протяжении пятнадцати лет являясь главной творческой силой команды. Именно при Рандале River Café получило первую звезду Мишлена и признание самых строгих ресторанных критиков. Наверное, он мог бы спокойно оставаться «на берегу реки» еще долгие годы, но Тео всегда хотелось пойти своим путем. Осенью 2006-го он открыл собственный ресторан с простым и понятным именем – Theo Randall. А уже через два года его детище признали «Лучшим итальянским рестораном Лондона-2008»

Как считает Тео, причины столь быстрого успеха популярная кухня, качество блюд и удачное расположение. Что касается последнего, Рандал и правда вряд ли мог найти лучшее место для своего ресторана: он находится в центре города, рядом с Гайд-парком, в здании отеля InterContinental. На доме красуется большая цифра «один» (1 Hamilton Place), и работники отеля гордо заявляют, что они number one не только в районе Mayfair но и во всем Лондоне. Рандалу приходится соответствовать.

– Почему вы решили открыть именно итальянский ресторан? В Лондоне наверняка их тысячи.

– Я всегда любил итальянскую кухню и довольно рано начал интересоваться всем, что с ней связано. Мои сверстники во время летних каникул лежали, зарывшись в песок, на пляже и плескались в море... Но у моих родителей было другое представление о том, каким должен быть настоящий семейный отдых. Они брали свой «ситроен» и мы катили по крошечным городкам и деревням Италии. Я уверен, что никто из моих одноклассников в то время не пробовал только что отжатого оливкового масла и не видел, какой была Венеция в семидесятые... Но тогда для меня единственным утешением в путешествии было то, что мы время от времени останавливались перекусить в тратториях или заглянуть в очередную булочную. Родители вообще пытались втиснуть в багажник как можно больше местных продуктов и вина. Так что вкус к итальянской еде мне прививали с детства. И готовить я начал еще ребенком – это занятие никогда не казалось мне несерьезным и незначительным.

Путешествия по Италии и сегодня продолжают вдохновлять Тео. Он настоящий «италоман» – не устает возвращаться туда снова и снова, набираясь свежих впечатлений и поддерживая отношения с поставщиками. И от карты его поездок напрямую зависит ресторанная «карта». К примеру, весной в основе меню Theo Randall могут оказаться первые сезонные овощи, «добытые» в предместьях Рима, – бобы, цикорий, спаржа, а летом оно наполнится ароматами Апулии или Лигурии – мясистых томатов, генуэзского песто...

– Меню в Theo Randall вообще меняется очень часто, практически каждый день. Ведь мы используем только сезонные, только свежие ингредиенты. Лучшее, что можно найти на рынке. А найти можно все время разное.

За сезонность и качество продуктов Тео Рандал стоит горой и ни от чего не готов отказаться. Когда после летней засухи в Италии снизились урожаи оливок, он ухитрился уговорить известного винодела Альберто Антонини, занимающегося вообще-то вином, поставлять ему масло со своей собственной плантации.

Интерьер Theo Randall стильный, но несколько формальный и в целом точно такой, какой и бывает у ресторана в большом отеле: огромный зал с колоннами, грифельно-серый пол, светлые скатерти, шоколадное «обрамление» сливочно-белых стульев... В подобной обстановке почему-то ожидаешь увидеть на тарелке какое-нибудь необыкновенное суфле или сложносочиненный террин, но из-под ножа Тео Рандала выходят другие блюда.

Не ждите от меня умопомрачительных творений. Я ненавижу претенциозность.

В моем меню те же простые блюда, которые мне так нравятся в Италии, – неброские, но безумно вкусные.

И правда, в каком еще ресторане подобного уровня (в том числе ценового) среди закусок вам принесут брускетту – поджаренный на гриле домашний хлеб, сдобренный оливковым маслом, чесноком и помидорами? Или кольца кальмаров с анчоусами, зеленью и чили, небрежной горой возвышающиеся на тарелке, а не как-нибудь искусно сервированные? За эту прямолинейность и незатейливость Рандала нередко упрекают: многие ожидают большего от пасты за 10–18 фунтов стерлингов или горячего за двадцать пять. Но трудно сказать, должен ли он обращать на это внимание, если даже в будни, например во вторник вечером, его ресторан заполняется под завязку, среди гостей полно итальянцев, а паста, кажется, приготовлена тем, кто всю свою жизнь готовит именно пасту.

– В прошлом году ваш ресторан был назван лучшим итальянским рестораном Лондона. А какой бы вы назвали лучшим в мире?

Из всех сотен и тысяч, которые есть в мире, трудно выделить один. Мои любимые находятся конечно же в Италии – Al Pompiere в Вероне, Piperno в Риме. Там нет никакой показухи, никакой суеты, там вот уже много десятков лет имеет значение только то, что лежит на тарелке.

В ресторане самого Тео на тарелках чаще всего лежат рыба, мясо или овощи, жаренные или приготовленные в дровяной печи. Это его конек: на страничке вторых блюд четыре позиции из шести окажутся зажарены именно в печи, две – на гриле или еще каким-либо образом. Все его меню, все пространство его профессионально организованной кухни подчинено этому грубоватому по сути, неотесанному предмету – печи, которой нужны не газ, не электричество, а дрова. Другая страсть Рандала – slow cooking, медленное приготовление.

Конечно, для ресторана этот способ не очень подходит. Но мне все равно нравятся блюда, которые нужно долго готовить, например оссо-букко. Что поделать, всего хорошего в жизни приходится ждать. Но главное – оно того стоит!

– А что вы готовите дома? Тоже что-нибудь итальянское?

Не поверите – да! Я никогда не устаю от итальянской кухни и дома готовлю практически то же, что в ресторане. К тому же дома у меня больше возможностей для экспериментов – я работаю с новыми ароматами, сочетаниями, ингредиентами.

– Как вам работается в ресторане, который назван вашим собственным именем? Есть ли у этого минусы, плюсы?

Несомненное преимущество – в том, что гости не просто приходят на ужин – они приходят конкретно к тебе, потому что знают тебя и доверяют Но в то же время и требуют от тебя очень многого, и ты не имеешь права ни на малейшую ошибку.

Татьяна Олефиренко

Благодарим отель InterContinental London Park Lane за содействие в подготовке материала

Оссо-букко от Тео Рандала

4–6 порций

Что нужно:

- 2 небольшие телячьи задние голяшки
- 1 средний корень сельдерея
- 2 небольшие морковки
- 1 средняя красная луковица
- 200 г свежего зеленого горошка
- 6 филе соленого анчоуса
- 200 мл сухого белого вина
- 2 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- соль, черный перец

Что делать:

Порубить голяшки поперек на куски толщиной 3–4 см (это лучше делать мяснику), приправить перцем и солью. Морковь и сельдерей порезать крупно, лук измельчить. В сковороде с толстым дном и жаропрочной ручкой разогреть масло, на сильном огне быстро обжарить куски голяшки до румяной корочки, переложить на тарелку.

В сковородку, где жарилось мясо, положить овощи, обжаривать помешивая, 5 мин. Добавить анчоусы, горошек и вино, довести до кипения. Вернуть мясо в сковороду, перемешать, накрыть фольгой и поставить в разогретую до 160 °С духовку на 2,5–3 ч. По прошествии 1 ч перевернуть куски голяшки, снова закрыть фольгой. Готовое оссо-букко подавать с соусом из сковороды и припущенными листьями мангольда.

С чистого листа

Весенними потихоньку становятся не только настроение и пейзаж за окном, но и наши тарелки. В магазинах уже можно найти первую зелень, молодые, свежайшие листья салата и юные овощи. Так давайте же скорее их как следует мыть и использовать!



Шашлычки из говядины со спаржей


Жареное манго с кокосом и молодой мятой

Лапша с зеленью и орехово-сырной крошкой





Салат с молодой зеленью и копченой рыбой



Салат с зеленью и копченой рыбой

Что нужно:

- По 100 г тонких ломтиков белой и красной рыбы холодного копчения
- 2 большие горсти микса молодых салатных листьев
- средний пучок кресс-салата
- по маленькому пучку шнитт-лука, петрушки и укропа
- 2 ст. л. сливочного хрена
- сок 1 крупного грейпфрута
- оливковое масло
- свежемолотый черный перец



Лапша с зеленью и орехово-сырной крошкой

Что нужно:

- 400 г яичных паппарделле
- большой пучок черемши
- большой пучок шпината
- 6 филе соленого анчоуса
- 1/2 стакана кедровых орехов
- 1/2 стакана тертого пармезана
- 3 ст. л. топленого масла
- щепотка мускатного ореха
- соль, свежемолотый черный перец



Шашлычки из говядины со спаржей

Что нужно:

- 600 г говяжьей вырезки
- 400 г толстых стеблей спаржи
- 2 зубка чеснока
- 1/4 стакана темного соевого соуса
- 1 ст. л. мелкого коричневого сахара
- 1/2 ст. л. черного перца горошком
- 1 ст. л. арахисового масла
- соус терияки для подачи



Жареное манго с кокосом и молодой мятой

Что нужно:

- 2 средних спелых манго
- четверть свежего кокоса
- большой пучок молодой мяты
- 2 лайма
- 1–2 ст. л. меда
- 1 ст. л. топленого масла
- мороженое для подачи

За 60–45 мин. до начала ужина

Для шашлычков деревянные шпажки замочить в воде. У спаржи очистить жесткие концы, стебли разрезать на 4 части. Мясо нарезать кубиками со стороной 2 см. Растереть в ступке чеснок с перцем, сахаром, соевым соусом и маслом. Положить в маринад мясо и спаржу, тщательно перемешать. Закрыть, оставить на 40–50 мин.

За 45–35 мин. до начала ужина

Для салата у кресс-салата, петрушки и укропа отделить листья, положить их в ледяную воду. Стебли измельчить, смешать с хреном. Смазать этой смесью кусочки рыбы, свернуть в рулетики, каждый перевязать стеблем шнитт-лука. Накрыть и поставить в холодильник.

За 35–20 мин. до начала ужина

Для десерта с 1 лайма снять мелкой теркой цедру, выжать из обоих лаймов сок. Манго очистить, нарезать крупно, посыпать цедрой, залить соком лайма на 10 мин. Листики мяты отделить от стеблей, стебли измельчить. Кокос нарезать тонкими дольками при помощи ножа для чистки овощей. В воке разогреть половину масла, обжарить кокос до золотистого цвета, помешивая, 2 мин. Добавить стебли мяты, перемешать и переложить на тарелку. Положить в вок оставшееся масло и манго, дать закипеть, добавить мед. Готовить 2 мин., всыпать кокос, перемешать. Сохранять теплым. При подаче смешать с листьями мяты и положить в тарелку по шарику мороженого.

За 20–5 мин. до начала ужина

Для лапши орехи обжарить на сухой сковородке, 2 мин., остудить, смолоть в крупную крошку, смешать с пармезаном. У шпината и черемши удалить большую часть стебля. Лапшу отварить согласно инструкции на упаковке. Листья промыть, обсушить, несколько штук оставить для украшения. Анчоусы мелко порубить. В большой сковороде разогреть масло с анчоусами и мускатным орехом, положить листья, закрыть крышкой и готовить на среднем огне 5 мин. Открыть крышку и готовить, помешивая, пока не выпарится почти вся жидкость. Готовую лапшу переложить в сковороду, посолить, поперчить, сохранять теплой. При подаче посыпать орехово-сырной крошкой, украсить отложенными листьями.

За 5 мин. до начала ужина

Для салата смешать сок грейпфрута с небольшим количеством масла. Зелень обсушить. Салатные листья, петрушку и укроп смешать с крессом. На листья уложить рулетики из рыбы, полить заправкой, приправить перцем.

Во время ужина, после лапши

Для шашлычков мясо со спаржей нанизать на шпажки и жарить на раскаленной сковороде-гриль, по 30 сек. с каждой стороны. Подавать с соусом терияки.

Сладко под «горько!»

Свадебный торт – дело серьезное. Он должен быть сумасшедше красивым, надолго запоминающимся, невероятно вкусным, в меру большим... и еще легким! Чтобы сохранились не только фигурки молодоженов с торта, но и фигуры гостей



Гавайский свадебный торт

16–20 порций

Что нужно:

4,5 стакана муки
2 стакана коричневого сахара
4 яйца
2 банки (по 400 г) консервированных ананасов кусочками
1 небольшой кокосовый орех
150 г смеси очищенных орехов
1,5 ч. л. разрыхлителя
щепотка соли
5–6 ст. л. апельсинового джема

Для желе:

3 плода маракуйи
1 стакан свежевыжатого апельсинового сока
10 г желатина
цедра 1 апельсина

Для украшения:

2 стакана сахарной пудры
1 белок
орхидеи

Что делать:

Кокос расколоть, удалить скорлупу, ножом для чистки овощей срезать коричневую кожуру. Натереть кокос на мелкой терке. Орехи порубить не слишком мелко. Ананасы вместе с примерно половиной сиропа слегка измельчить в блендере.
В большую миску просеять муку с солью и разрыхлителем, добавить тертый кокос и орехи, перемешать. В другой миске смешать ананасовую массу со слегка взбитыми яйцами. Соединить содержимое обеих мисок, смешать до однородности. Разделить тесто на 2 части. Выложить форму диаметром 26 см промасленным пергаментом.
Влить одну часть теста. Выпекать в разогретой до 170 °С духовке 40–50 мин. Воткнутая в готовое тесто спичка должна выходить сухой. Вынуть из формы, остудить. Выпечь второй корж. Один корж смазать джемом, уложить на него второй, сверху поставить доску и груз весом 500 г оставить на 2 ч. Для желе замочить желатин в 4 ст. л. воды на 20 мин. Влить в блендер половину апельсинового сока, маракуйи разрезать пополам, ложкой вынуть мякоть с семенами, добавить в блендер, взбить до однородности, при желании процедить через сито. Оставшийся сок нагреть в сотейнике, влить набухший желатин, растворить на слабом огне, смешать со второй половиной сока, охладить.
Торт обернуть промасленной бумагой, края которой выше торта на 4–5 см, обвязать. Выложить на торт желе, дать полностью застыть. Очень аккуратно снять бумагу. Для украшения пудру перемешать с белком, немедленно покрыть бока торта (глазурь очень быстро твердеет), по границе желе и глазури выложить цветы из глазури. Украсить торт орхидеями.

Торт от Вольфганга Вагенлайтнера

40–45 порций

Что нужно:

Для коржей:

20 яиц

3 стакана сахара

3,5 стакана муки

0,5 стакана кукурузного крахмала

150 г сливочного масла

Для крема и прослойки:

1 л молока

10 желтков

400 г сливочного масла

2/3 стакана сахара

3 ст. л. кукурузного крахмала

200 мл апельсинового ликера

1 стручок ванили

300 г сезонных или консервированных ягод и фруктов

Для украшения:

абрикосовый джем

2,75 стакана сахарной пудры

1 белок

1,3 кг марципана

1 кг пасты для обтягивания тортов масса тичино

марципановые цветы и фигурки



Что делать:

Для крема разрезать стручок ванили вдоль пополам, выскрести семена в молоко, положить стручок. Довести до кипения, снять с огня. Желтки взбить с сахаром и крахмалом; постоянно мешая венчиком, влить в смесь горячее молоко. Добавить 100 г размягченного масла, перемешать, влить в прямоугольный контейнер. Сверху прямо на крем, слегка прижимая, положить пленку. Полностью остудить, затем взбить с оставшимися 300 г размягченного масла и 50 мл ликера. Для коржей взбить яйца с сахаром в пышную пену. Продолжая взбивать, добавить просеянную муку и крахмал. Масло растопить, влить в тесто, перемешать до однородности. 1/3 теста влить в смазанную маслом круглую форму диаметром 20 см. Остальное тесто влить в смазанную маслом форму диаметром 40 см. Выпекать в разогретой до 180 °C духовке до готовности, 30–35 мин. Полностью остудить коржи на решетке, разрезать вдоль пополам. Оставшийся ликер смешать с 150 мл воды, пропитать этой смесью все коржи. Ягоды или фрукты тонко нарезать. Собрать 2 торта, промазывая все коржи, кроме верхнего, кремом и прослаивая ягодами. Обмазать тонким слоем джема. Раскатать 1/3 марципана, покрыть меньший торт; раскатать оставшийся марципан, покрыть больший торт. Также покрыть оба торта раскатанной пастой масса тичино. Для глазури смешать до однородности сахарную пудру и белок. Установить меньший торт на больший, украсить глазурью, цветами и фигурками.



МНЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛА

Вольфганг Вагенлайтнер, шеф-кондитер ресторанов сети отелей «Марриотт»:

– Если необходимо сделать торт заранее, за несколько дней, выбирайте рецепт в «английском стиле», в основе которого лежит кекс с фруктами и сухофруктами – такие изделия очень долго хранятся, со временем становясь только вкуснее. Бисквиты с заварным кремом лучше всего делать не раньше чем за сутки до торжества.





КСТАТИ

К великолепному свадебному торту полагается подать не менее изысканные чаи. Новая серия Wildlife от английской чайной компании Newby посвящена дикой природе, окружающей чайные плантации мира. Коллекционные баночки, выпущенные ограниченным тиражом, с этими индийскими чаями класса люкс будут изящным дополнением к подаренному вами торту. Невесте вы преподнесете баночку с изображением красивой красочной птицы – это яркий чай «Казиранга» – богатая смесь ассамских чаев. Для жениха – мускатный чай «Кайлаш» с гордым орлом на упаковке. Грациозный и сильный леопард с горящим взором, украшающий баночку пряного чая «Гир», будет олицетворять силу чувств в молодой семье.

Торт от кондитера Александра Селезнева

15–20 порций

В основе этого торта лежит литовский рецепт свадебного торта «Яунисте» («Юность»). Плюс его в том, что торт несколько дней хранится при комнатной температуре, в холодильник его ставить не нужно.

Что нужно:

12 белков
1,2 стакана сахара
1,25 стакана сахарной пудры
0,5 стакана муки
320 г очищенного фундука

Для зефирного крема:

2 белка
1,4 стакана сахара
180 г яблочного повидла
180 г темного шоколада (70% какао)
1 пакетик (12 г) желатина
лимонная кислота на кончике ножа

Для украшения:

1,4 кг цветного марципана
фигурки

Что делать:

Для коржей орехи подсушить в духовке, измельчить их в блендере так, чтобы остались кусочки и помельче, и покрупнее. Муку и сахарную пудру просеять и смешать с измельченными орехами. Белки взбить с сахаром в стойкую пену, затем лопаткой очень осторожно, не растирая, смешать с мукой, орехами и пудрой. На пергаменте нарисовать 3 окружности диаметром 18 см и 3 окружности диаметром 35 см. Перевернуть бумагу. Тесто отсадить из кондитерского мешка с круглой насадкой диаметром 1,5 см по спирали, начиная с центра нарисованной окружности. Расстояние между коржами должно быть не меньше 2 см. Выпекать в разогретой до 120–130 °С духовке примерно 1,5–2 ч. Готовые коржи должны быть очень светлыми, молочного цвета, легкими, твердыми и сверху, и снизу, легко отходить от пергамента. Для зефирного крема желатин замочить в 2 ст. л. холодной кипяченой воды. Белки взбить с повидлом и лимонной кислотой в стойкую пену. В средний сотейник с толстым дном засыпать сахар, влить 70 мл воды. Сотейник поставить на огонь и сварить сироп до пробы на мягкий шарик. Взбивать белки и варить сироп надо одновременно. В кипящий сироп положить замоченный желатин. В белки, взбитые с повидлом, влить сироп с желатином и взбивать до охлаждения. Собрать торт, подровняв коржи зубчатым ножом, прослаивая их зефирным кремом и посыпая каждый слой крема измельченным шоколадом. Сверху торт зефирным кремом не обмазывать. Оставить до застывания крема при комнатной температуре. Обтянуть торт тонко раскатанным марципаном, из оставшегося сделать цветы. Украсить торт цветами и фигурками.

Свадебный торт из Аппалачей

16–20 порций

В американских горах Аппалачах, откуда родом этот торт, принято, что семья невесты делает только яблочную начинку, а коржи приносят гости. Чем популярнее девушка, тем выше ее свадебный торт.



Для коржей:

- 6 стаканов муки
- 3 яйца
- 1 стакан сахара
- 2 стакана патоки или сиропа из темного сахара мусковадо
- 400 г сливочного масла
- 2 стакана молока
- сок четвертинки лимона
- 2,5 ч. л. разрыхлителя
- 2 ч. л. имбирного порошка
- 2 ч. л. молотой корицы
- молотая гвоздика на кончике ножа
- щепотка соли
- 300 мл виски для пропитки

Для начинки:

- 1 бутылка полусладкого фруктового вина
- 2 бутылки яблочного сидра
- 600 г сушеных яблок
- 1,5 стакана коричневого сахара демерара

Для украшения:

- 4 стакана сахарной пудры
- 0,5 стакана яблочного сока
- 1 стручок ванили
- марципановые украшения

Что делать:

Для начинки положить яблоки в большую кастрюлю с толстым дном, влить вино и сидр. Довести до кипения, уменьшить огонь до слабого, варить, помешивая, 50 мин. Добавить 0,5 стакана воды, слегка размять яблоки деревянной ложкой, готовить 10 мин. Добавить еще 0,5 стакана воды и сахар, готовить, помешивая, пока почти вся жидкость не испарится, 20–30 мин. Снять с огня, остудить.

Для коржей влить в молоко лимонный сок, перемешать, оставить на 30 мин., процедить через мелкое сито. Размягчить сливочное масло, в большой миске взбить масло с сахаром добела. Продолжая взбивать, добавить яйца, патоку, кислое молоко. Просеять в другую миску муку с разрыхлителем, добавить соль и специи. Соединить содержимое двух мисок, взбить до однородности. Разделить тесто на 3 части. Выложить форму диаметром 26 см промасленным пергаментом. Влить одну часть теста. Выпекать в разогретой до 190 °С духовке 35 мин. Воткнутая в тесто спичка должна выходить сухой. Вынуть из формы, остудить 10 мин., разрезать на 2 коржа. Повторить с оставшимся тестом. Должно получиться 6 коржей. Смешать виски с 1 стаканом теплой воды. Пропитать этой смесью все коржи. Собрать торт, промазывая каждый слой яблочной начинкой. Для украшения разрезать стручок ванили вдоль пополам, выскрести семена в сотейник с яблочным соком, положить стручок, прогреть до кипения, полностью остудить, стручок удалить. Смешать сахарную пудру с яблочным соком, добавляя понемногу, чтобы получилась густая глазурь. Сразу же покрыть ею торт, украсить марципаном, поставить на холод на сутки.

Проростэнерго



Томатный коктейль с ростками люцерны

2–4 порции

Что нужно:

- 1 стакан ростков люцерны
- 1 стакан томатного сока
- 1 стакан нарезанного кусочками черешкового сельдерея
- сок половины лайма
- 0,5 ч. л. соли

Что делать:

Уложить в блендер ростки люцерны и сельдерей, посолить и размолоть в грубое пюре. Влить сок лайма и томатный сок, размолоть до полной однородности.

Коктейль из манго, огурца и ростков фасоли

2 порции

Что нужно:

- 1 стакан ростков золотистой фасоли
- 1 небольшой огурец
- 1 спелое тайское манго
- веточка кинзы
- щепотка молотого чили

Что делать:

Блендером размолоть в грубое пюре ростки. Огурец и манго очистить, крупно нарезать. Добавить манго, огурец, кинзу и чили к росткам. Размолоть до полной однородности. Если коктейль получился слишком густым, добавить немного воды.

Коктейль из дыни с ростками семян тыквы

4 порции

Что нужно:

- 300 г мякоти дыни
- 1 стакан ростков семян тыквы
- 1 ст. л. оливкового масла
- горсть листьев мяты
- горсть листьев базилика
- сахар по желанию

Что делать:

Уложить в блендер ростки семян тыквы, влить оливковое масло. Размолоть в грубое пюре. Добавить зелень и мякоть дыни, размолоть до полной однородности. Если необходимо, слегка приправить сахаром.

Апельсиновый коктейль с ростками семян подсолнечника

2 порции

Что нужно:

- 1 стакан ростков семян подсолнечника
- 1 стакан яблочного сока
- мякоть 2 апельсинов
- 1 ч. л. лимонного сока
- сахар по желанию

Что делать:

Уложить в блендер ростки семян подсолнечника, размолоть в грубое пюре. Добавить остальные ингредиенты (сахара потребуется не больше щепотки), размолоть до полной однородности.

В прорастающих семенах люцерны, пшеницы, фасоли сосредоточена огромная энергия. Кофе, крепкий чай и прочие привычные стимуляторы – забудьте о них. Нажимайте на семечки





Александр Ильин, редактор журнала «Гастрономъ»:
– Впервые мне пришлось столкнуться с яростной силой пророщенного зерна лет пять назад. Бармен в некоем кафе, исповедовавшем органическую веру, поставил на стойку передо мной рюмку, едва на шестую часть наполненную ярко-зеленой жидкостью. Ощутимо пахло сенокосом. Это был сок пророщенных зерен пшеницы. Я выпил залпом, не ощутив вкуса. Попросил еще и выпил снова. Полученных сил хватило примерно на сутки, и ни голод, ни сон не клонили моей головы. С тех пор, когда меня покидает даже самая слабая жажда жизни (весной, к примеру), пророщенные семена спешат мне на помощь, хотя и не в таких дозах.

В принципе проростки вполне можно есть и так, с каким-нибудь салатом, например. Это даже может быть вкусно. Однако коктейли – круче. Смешивать сок, выжатый из проростков, или сами проростки можно с любыми фруктами и овощами, какие обыкновенно идут в коктейли: с манго, яблоками, апельсинами, персиками, помидорами, сельдереем, с кокосовым молоком. Хороший результат практически гарантирован. Только ни в коем случае не добавляйте в них алкоголь, даже капельку. Потому что никто не знает, какой будет результат и как он скажется конкретно на вашем драгоценном здоровье. Да, и старайтесь проращивать семена самостоятельно, это единственная гарантия, что они будут именно в той стадии роста, какая вам нужна. А надо, чтобы они проклюнулись максимум восемь часов назад; дальше их мощь идет на спад.

Персиковый коктейль с ростками пшеницы

4 порции

Что нужно:

1 стакан ростков пшеницы
3 спелых персика
2 ст. л. коричневого сахара мусковадо

Что делать:
Персики очистить, крупно нарезать, уложить на холодную сковороду. Готовить на среднем огне до выделения сока. Посыпать сахаром и готовить до его растворения. Снять с огня, дать немного остыть. Переложить содержимое сковороды в блендер, добавить ростки и размолоть до полной однородности. Если коктейль слишком густой, добавить немного воды.

Коктейль с бобовыми ростками и кокосовым молоком

2–4 порции

Что нужно:

1 стакан ростков бобовых (фасоли, гороха, нута)
2 стакана кокосового молока
половина зубка чеснока
1 ст. л. орехового масла
щепотка молотой зиры

Что делать:
Чеснок положить в металлическую ложку с маслом, прогреть на среднем огне, 2 мин., и выложить в блендер вместе с маслом. Добавить ростки и зиру. Размолоть в грубое пюре. Влить кокосовое молоко, размолоть до полной однородности.

КСТАТИ
Для приготовления пышного коктейля необходим мощный блендер. Швейцарский блендер Bamix взбивает массу с огромной скоростью, до 17 тысяч оборотов в минуту, при этом работает очень тихо и не вибрирует. Конструкция позволяет ополаскивать рабочую насадку, не снимая ее со стержня. Общество потребителей Австралии признало блендер Bamix самым удобным.



Знак качества

Каберне совиньон – один из самых известных красных сортов винограда. Происходит он из Бордо, но на волне успеха бордоских вин выбрался за пределы Франции и прочно обосновался в Италии, Испании и странах Нового Света

Каберне совиньон для многих стал практически синонимом качественного красного вина, и это не случайно. Он хорошо адаптируется к разным условиям, давая при этом насыщенные вина с легко узнаваемым смородиново-перечным ароматом. Единственный критический момент в его выращивании – спелость ягод. Добиться ее непросто, поскольку сорт созревает поздно, и за время созревания могут произойти различные погодные неприятности. Если же виноград убрать, когда он еще не достиг полной спелости, то вина получатся чрезмерно кислотными и приобретут растительно-травянистые оттенки в букете, которые профессионалы так и называют – «зелеными»

Из каберне совиньона делают разные вина, но зарекомендовал он себя яркими красными сухими с сильным характером. Они хорошо подходят для выдержки в дубовых бочках, а в бутылках лучшие образцы каберне совиньона могут развиваться несколько десятков лет. В молодости у этих вин обычно очень темный гранатовый цвет и аромат с тонами черной смородины и вишни, черного и зеленого перца и, конечно, насыщенный вкус с серьезными танинами. А с возрастом они развивают тонкие оттенки табака, сигарной коробки, замши и кедра. Кстати, в каберне совиньонах очень много антоцианов, замедляющих старение, и прочих полезных веществ.

В зависимости от климата и почв букет каберне совиньона может меняться. «Северные» образцы, скажем, из Бордо и долины Луары, получаются изящными и менее тельными, со средним содержанием алкоголя, а смородиновый тон в них выражен очень сильно. Попадая в более теплый и солнечный климат, сорт начинает демонстрировать ароматы вишни и лесных ягод, нотки оливок и паслена.

Каберне совиньон прекрасно подходит для купажа. Традиционный союз – с мерло (это называется бордоским блендом). Сорт также хорошо сочетается с сира (ширазом), итальянским санджиовезе, испанским темпранильо, с характерным для Чили карменером, распространенным в Аргентине мальбеком и даже с грузинским саперави.

А что касается гастрономических пар, то они зависят от возраста вина. Если речь идет о молодом, лучшей парой для него станет баранина. Более зрелое подходит к утке, дичи и в меру пикантным выдержанным твердым сырам, например к старым мимолету или гауде.

Серьезные каберне совиньоны в процессе выдержки накапливают в бутылке немало винного камня. Поэтому при подаче их часто нужно декантировать – это не только освобождает вино от осадка, но и позволяет лучше раскрыться его букету.





Jane Ventura Mas Vilella 2003, Испания, 1700 руб.

Каталонское каберне совиньон со старых лоз, богатое и густое, с удивительной нотой горного меда. Мощное и щедрое мужское вино, полное солнечного света.

Chateau Patache D'Aux 2001, Франция, 1360 руб.

Классическое бордо с доминантой каберне совиньона. Аромат черных ягод, перца и табака, вкус умеренной полноты. Хрестоматийное вино из Медока. Необходимо декантировать.

El Toqui Cabernet Sauvignon Prestige 2004, Чили, 820 руб.

Очень элегантное и чувственное вино, полное, но в то же время нежное. Характерный букет смородины, перца и сигарной коробки. Прекрасное соотношение цены и качества.



Александр Сидоров, главный редактор DrinkTime

Каберне совиньон – сорт уникальный. Он может расти почти повсеместно и прекрасно подходит для разных типов вин.

За пределами Бордо весьма достойные сортовые каберне производят в Калифорнии (долина Напа), Италии (Тоскана), Австралии, Чили и Аргентине (Мендоса). Североамериканские вина в лучших своих проявлениях свободны от бордоского консерватизма, обладают удивительной чувственностью и элегантностью и вдобавок внушительным потенциалом к развитию. Тосканские отлично структурированы, наделены апеннинским темпераментом и роскошью ароматов, хотя, на мой взгляд, бывают грубоваты – виноделам не всегда удается «спрятать» высокий алкоголь. Австралийские – тягучие и плотные, мускулистые и диковатые: для российских холодов лучшего не сыскать. Южноамериканские – демократичные и понятные, менее объемные в ароматах и достаточно прямолинейные во рту. Они не претендуют на лавры победителей, но цену себе знают.

Стоит обратить внимание и на отечественные образцы. Я бы отметил «Каберне Абрау» из хозяйства Абрау-Дюрсо, «Каберне Мысхако» от агрофирмы с тем же названием и, конечно, Cru Lermont от «Фанагории» Пусть им далеко до бордоских образцов, но эти вина сделаны честно и обладают неплохими характеристиками при весьма привлекательной цене. В аромате, помимо смородины, есть оттенки сырой кожи, черного молотого перца, эвкалипта, фиалки. Вкус, особенно после 2–3 лет выдержки, становится вполне гармоничным, танины сглаживаются. Словом, антикризисный вариант.

И о сладкой инкарнации каберне совиньона (есть и такая!). В Канаде виноделы добились успехов в производстве сортовых айсвайнов. Правда, они редки и стоят недешево. Зато в Крыму делают просто великолепный портвейн «Ливадия»



Владислав Волков, винный эксперт, Независимый винный клуб

Вина из каберне совиньона можно встретить практически в любой винодельческой стране, но не все из них мне импонируют. Скажем, Новый Свет. Безусловно, и здесь есть места, такие как Russian River в Калифорнии, Coonawarra и Margaret River в Австралии, где получаются яркие и богатые вина. Но в целом у новосветского каберне совиньона усредненный и предсказуемый букет.

Если говорить о Европе, я преклоняюсь перед винами левого берега Бордо: это нетленная классика, правда, производить здесь стопроцентный каберне совиньон рискованно – из-за климата. Высококлассные вина только из этого сорта можно найти в Испании. В Каталонии и Наварре он выращивается с XIX века, и здесь научились прекрасно с ним обращаться. Некоторые образцы Среднего Пенедеса поражают породой и классом. Уникальны вина Нижнего Пенедеса, особенно с каменистых холмов Гаррафа (Massis del Garraf). В них черты, характерные для серьезного бордо, дополняются многочисленными ароматическими нюансами, какой-то особой каталонской солнечностью и теплотой. Лучшие из этих вин без проблем живут по 10–20 лет и в зрелом возрасте обладают удивительно многогранным букетом. Соотношение цены и качества тут всегда на высоте. Другой полюс испанского каберне совиньона вина Кастилии, довольно суровые, монументальные, с годами становящиеся настоящими винодельческими шедеврами.

Долго и весьма успешно с этим сортом работает Болгария. У нас лучшие болгарские вина, увы, появляются редко, а вот, например, Англия давно оценила их соотношение цены и качества. Вина из таких регионов, как Сливен, Ассеновград и Ямбол, могут порадовать и богатством букета, и концентрацией, и длиной вкуса. И уж точно не пробьют брешь в бюджете.



Игорь Шарбатов, президент Ассоциации сомелье Санкт-Петербурга

С качественными винами из каберне совиньона я познакомился во Франции, в Бордо, на своей первой стажировке. Особо запомнились вина из Медока, Пояка, Марго, Сен-Жюльена и Грава. Здесь и сегодня производятся лучшие красные на его основе – с изящным фруктовым букетом, глубоким вкусом и элегантным послевкусием. Но и в других регионах есть на что обратить внимание. На мой взгляд, прекрасные образцы каберне совиньона можно найти в Италии, в Тоскане. Здесь, как и в Бордо, лучшие вина не будут односортовыми: например, мой любимый вариант – сочетание каберне совиньона с сортом санджиовезе. Удачные каберне делают в Эмилии-Романье. А за последние 5–6 лет стали модными вина Сицилии.

Незаслуженно находятся в тени каберне совиньоны из Болгарии. Хотя именно они могут быть одними из лучших по соотношению «цена – качество»

Среди вин Нового Света мне нравятся каберне совиньоны из Калифорнии: они прекрасно вызревают и не требуют смягчения другими сортами. Допустим, вина из долины Напа: элегантные, щедрые, со зрелым фруктовым вкусом, мягкой текстурой и приятным послевкусием. Аргентинский каберне совиньон из региона Мендоса из-за жары и засухи будет обладать более сильной концентрацией, у него сложная, мясистая структура с ароматами вызревшей черной смородины, иногда напоминающими черносмородиновый ликер. Из австралийских я бы выделил каберне совиньон не из южного региона Кунаварра, как большинство специалистов, а из Западной Австралии. Мне нравятся его типичные сортовые ароматы, сильный и сложный вкус, долгое послевкусие и большой потенциал. А вот винами из Новой Зеландии и ЮАР я пока не проникся. Но это мой личный вкус.



Здоровье, крепкое, как чай

В последнее время чай стал атрибутом здорового образа жизни. Причем во многом благодаря тому, что он полезен в очень привлекательной для нас «ленивой» форме. Для оздоровления не нужно делать ничего особенного. Нужно просто пить чай

У чая множество достоинств, не связанных с его главными характеристиками – вкусом и ароматом. Чай дешев – даже по сравнению с кофе, не говоря уже о хорошем вине. Чай доступен – перепроизводство стало стандартным явлением. Чай разнообразен – даже без каких-либо добавок и ароматизаторов. В приготовлении чая нет ничего сложного. Наконец, чай полезен – множество сортов и способов их психофизиологического воздействия позволяют с помощью чаепитий решать небольшие проблемы со здоровьем и самочувствием. А поскольку мы всегда стремились к простому и недорогому оздоровлению, этот напиток и стал таким популярным.

Пять шагов к успеху

Мода на «чайное здоровье» возникла относительно недавно и, пожалуй, еще не достигла своего апогея. Однако уже сейчас почти вся информация, публикуемая о чае, так или иначе связана с его целебными свойствами. «Зеленый чай против диабета второго типа» «Чай улучшает память» «Чай снижает риск развития рака простаты» «Чай и похудение» – просто перечисляя подобные заголовки, можно подготовить полноценную и весьма информативную статью.

Однако даже в самом очевидном вопросе обычно есть свои нюансы.

1 В большинстве случаев чай оказывает на человека очень мягкое и деликатное действие. Для достижения заметного лечебного или профилактического эффекта нужно пить его в достаточно больших количествах (хотя бы пять чашек в день), регулярно и на протяжении нескольких лет.

Конечно, бывают ситуации, когда чай действует немедленно. Чашка очень крепкого черного чая может ухудшить самочувствие при повышенном давлении. И та же самая чашка быстро согреет и взбодрит замерзшего или сонного человека. Но такое резкое и сильное действие или ситуативно, или связано с особенностями здоровья конкретного человека. Чай – это не привычное лекарство, быстрое и эффективное. Он работает спокойно и неторопливо.

На все случаи жизни

Сложно преодолеть искушение просто перечислить данные исследований, касающиеся свойств чая. Буквально один абзац.

Зеленый чай компенсирует вред, наносимый желудку и печени алкоголем. Компоненты чая предотвращают разрушение кожи ультрафиолетом. Полифенолы зеленого чая укрепляют кровеносные сосуды. Зеленый чай помогает пожилым сохранять здравый ум и твердую память. Полоскание горла экстрактом чайных катехинов считается профилактикой гриппа. Регулярное употребление напитков с высоким содержанием катехинов снижает уровень сахара в крови. Эпигаллокатехинтригаллат стимулирует рост волос.

2 Действие чая индивидуально – как и любого комплексного средства. Но именно эта индивидуальность дает возможность каждому человеку создать персональную оздоровительную систему.

3 Разные виды чая дают разный результат Даже самые простые свойства напитка, обусловленные наличием в нем кофеина, проявляются неодинаково, например, в мелколистовом черном и цельнолистовом зеленом чае. Если вы завариваете черный чай, кофеин выходит в настой примерно за 30 секунд. Если зеленый – счет идет уже на минуты. И при примерно равном содержании кофеина в сухой заварке в чашке черного чая его будет намного больше, чем в чашке зеленого. Соответственно действие черного чая будет определяться в основном свойствами кофеина (он будет бодрить, немного повышать давление и пр.), а в случае с зеленым кофеин будет проявляться меньше и уступит «пальму первенства» другим активным компонентам.

(Кстати, при приготовлении черного чая легко избавиться от большей части кофеина. Для этого достаточно настоять чай 30 секунд, потом слить настой и снова заварить кипятком – уже на положенные 3–5 минут. Такой чай несколько потеряет в аромате и вкусе, но кофеина в нем будет существенно меньше.)

4 Почти все сорта и виды чая (кроме шу-пуэра и хорошо выдержанного шен-пуэра) нельзя пить натощак. Чай (особенно зеленый, особенно очень горячий) активно воздействует на органы пищеварения, и если в этих органах пусто, то воздействие не пойдет им на пользу. Чаепитие нужно совмещать с закусками. Или же устраивать его после еды (если для здоровья критично эффективное усвоение железа из продуктов питания, то через полчаса после приема пищи).

5 При контакте с воздухом зеленый чай достаточно быстро теряет свои целебные свойства – его активные вещества охотно взаимодействуют с кислородом и перестают быть активными. Поэтому пить лучше свежий чай, хранившийся в обычных условиях не более полугода. Хотя совсем свежий не особенно вкусен после изготовления ему нужно вылежаться некоторое время (примерно месяц). Ценные вещества остаются в зеленом чае намного дольше, если он хранится в специальных контейнерах, содержащих азот.



КСТАТИ
Известно, что качественные зеленые, неферментированные, чаи считаются самыми полезными для здоровья человека. В них сохраняется максимум витаминов и микроэлементов, они нормализуют обмен веществ, способствуют похуданию и поддерживают силы. Коллекция Speciality Teas от английской чайной компании Newby – это собрание лучших листовых чаев Китая. Все они собраны и обработаны вручную в соответствии с традиционными методами, принятыми для каждого сорта. При отборе чаев специалисты компании Newby руководствуются древнекитайской традицией «си мэй» – «4 красавицы», то есть определяют качество чая по четырем основным характеристикам: цвет, аромат, вкус и форма. Для серии Speciality Teas была разработана особая упаковка, которая позволяет видеть красоту чайного листа сквозь специальное «окошко» и при этом защищает сам продукт от любых внешних воздействий.

Регулируй и управляй!

ГАБА-чай стимулирует мозговую активность и немного расслабляет. Классический черный бодрит. Бирюзовый повышает аппетит. А зеленый, как известно, содержит большое количество антиоксидантов и обладает диетическими и «жиросжигающими» свойствами. Последние во многом обусловлены наличием в напитке различных активных компонентов (в первую очередь катехинов), регулирующих обмен веществ и оказывающих целый комплекс благоприятных действий. Однако по-настоящему эти свойства могут проявиться в том случае, когда чай станет основным напитком в рационе, заменив, например, сахаросодержащие газировки. Даже если в зеленом чае давно не осталось активных веществ (такое случается при длительном хранении в неподходящих условиях), он все равно будет лучше кока-колы. Правда, даже самый полезный чай не должен заменять воду.

Еще один чай, который можно использовать для «управления весом» – уже упоминавшийся пуэр. Он «сбивает» аппетит, а также является универсальным дижестивом: мягко, но активно стимулирует кишечник, улучшает пищеварение. Кроме того, пуэр дает выраженный согревающий и пробуждающий эффект и идеален утром или после длительной дороги – он разбудит не только мозг но и весь организм. Все эти свойства сделали пуэр модным элементом современных диет и стали причиной настоящего пуэрного бума. За последние несколько лет цены на пуэр выросли в Китае на 800%, а инвестирование в этот чай (который способен длительно храниться и при правильной выдержке только улучшается) в определенный момент стали сравнивать с инвестированием в золото. К счастью, пуэрный бум уже пошел на спад цены на него стали более адекватными, а вот качество за годы излишней популярности заметно размылось. Так что если вы решите ввести этот чай в свой рацион (особенно в оздоровительных целях), вам придется поискать хорошего поставщика.

Непрофильный актив

Еще одной интересной чайной тенденцией является переосмысление функций чая в сфере оздоровительных и рекреационных услуг Чай почти всегда предлагают в SPA-центрах и салонах красоты, в спортивных комплексах и санаториях, правда, чаще всего он подается автоматически: как простой, недорогой и привычный напиток. А ведь идея использовать полезные свойства чая в комплексе с другими процедурами лежит на поверхности. И кое-где ею уже воспользовались.

Подмосковный санаторий-парк «Ревиталь» включил бирюзовые, черные, выдержанные и цветочные чаи в комплекс программ по коррекции веса. Челябинский клуб-отель «Хвойные острова» превратил чаепития в легкие релаксационные процедуры. А петербургский клуб «Целый мир» сделал чай неотъемлемой частью реализуемых оздоровительных программ... Обычная чайная карта ресторана, содержащая в себе основные виды чая, может быть снабжена информацией о целебном действии напитка и превращена в «чайную аптечку»

В Южной Корее и Японии, например, очень популярны SPA-центры, в которых чаепития сопровождаются довольно неожиданными процедурами – принятием ванн из зеленого чая. Возможно, подобного рода услуги появятся и в России, но пока мы предпочитаем употреблять чай привычным способом.

Денис Шумаков

Дайте музыку!..



Одним «Мохнатого шмеля», другим «Умирающего лебедя», а для гостя из солнечного Узбекистана – «ритмически захватывающую мелодию»! Ресторан с живой музыкой – это больше чем ресторан. Наши сегодняшние герои – те, кто создает атмосферу и поднимает настроение



Ольга Васильева, руководитель шоу-театра «Цыганские напевы» (ресторан «Прага»):

– Вся моя творческая жизнь прошла в ресторане! Раньше целых пятнадцать лет наш коллектив работал в отеле «Международный». Перестройка, иностранных бизнесменов – полный зал. Особенно югославы нас невозможно как любили! Когда мы пели, официанты по залу ходить прекращали. Все нас слушали.

Было и на что посмотреть – 17 человек, программа в двух отделениях, с переодеваниями. Самый пик творчества! А последние двенадцать лет мы выступаем в «Праге». Состав и уменьшился, и помолодел.

Мне коллектив «по наследству» от свекра достался. Васильевы – очень известная цыганская фамилия. В этом роду всегда пели, даже в советских ресторанах в 70-х годах. Наш ансамбль и в кино снимался, у Эльдара Александровича в «Жестоком романсе». Самая высокая девушка с розой – это как раз я была... Рязанов после написал, что мы его съемочной группе сразу же понравились: «высокопрофессиональные, трудолюбивые, безотказные, разумеется, очень музыкальные и невероятно скромные и деликатные». Вот так. Приятно! А еще мы фильмы озвучивали. И за границу часто выезжали.

В ресторане – своя специфика: зрители близко-близко, это не то, что в театре. Тут требуется пококетничать, завести публику. А нет настроения у нас, нет его и у гостей.

Помню, как-то на свой концерт пригласили мы друга-психотерапевта. Он в шоке был: «Ребята! Какая у вас, оказывается, сложная работа! Вы же столько души вкладываете!»

Это правда. Я стараюсь не с массой, а с каждым гостем отдельно общаться. Вижу, скажем, женщина одна в ресторан пришла, какие-то проблемы у нее. А мы ей не только романс спели, мы душу немного полечили. Для артиста что главное? Чтобы твоя работа понравилась, чтобы похлопали от души. Для меня самое приятное, когда мы с гостями единой семьей становимся.

Валентина Борисова, арфистка (ресторан «Тан»):

Шутки у гостей на удивление одни и те же: «А «Мурку» сыграть можете?» «Могу, – отвечаю вежливо, – только это не наш формат. Давайте я вам что-нибудь другое подберу» Еще в девять лет с маминой подачи, она тоже арфистка, я стала в ЗАГСе играть, когда кольца надевают. Так что я давно в этой теме. А то, что здесь вилками-ножами стучат и по мобильнику разговаривают... Если б я играла в Большом зале консерватории, меня бы это бесило, а в ресторан люди приходят общаться, кушать и отдыхать. И музыка в данном случае – только гарнир. Мне и самой не нравится, если музыканты тянут одеяло на себя. Помню, была я в Ливане, там в ресторане отеля работал венгерский оркестр. Так они разве что шапку по кругу не пускали! Ходили между столов и требовали к себе внимания. И это было ужасно! Приходилось постоянно аплодировать, ни поговорить, ни закусить.

Знаете, чем хороша работа в ресторане? Я играю музыку, которую на концертах не исполняю, – легкую и позитивную!



Геннадий Пономаренко, руководитель джаз-банда «Ретро» (ресторан «Яръ»):
– Чтобы кто-то танцевал на столе, такого не припомню. Не было такого! Все-таки к нам культурная публика приходит, не агрессивная. Иностранцев много. Люди хотят отдохнуть. Да и проходят наши выступления как концерты. Мы же все – профессиональные музыканты, я, допустим, многие годы в Москонцерте работал, в филармонии...

Живая музыка, она потому и называется живой, что музыканты импровизируют обмениваются энергией. Я своих артистов перед выступлением настраиваю, чтобы выходили к публике исключительно в хорошем расположении духа.

Конечно, у людей разные вкусы. Могут и «Владимирский централ» попросить. Но я это не приветствую. Такое и дома, и в других заведениях послушать можно.

Программу мы, разумеется, меняем. Но заканчиваем всегда одинаково: на дорожку – My Way, великий хит Фрэнка Синатры, а последним номером – «Подмосковные вечера»

Диана Туманова, пианистка (ресторан «Яръ»):
– Я не ресторанный пианист! Я окончила Гнесинку, а после еще год училась в Нью-Йорке. Папа мой, кстати, тоже музыкант, саксофонист. А в «Яръ» я попала случайно, и так получилось, что работаю здесь уже четвертый год – почти каждый будний вечер, с шести до девяти. Только отношусь я к этому не как к работе, деньги для меня далеко не на первом месте, а как к искусству. Никогда не прихожу сюда с дежурным чувством – отыграла и ушла. И этим, думаю, отличаюсь от многих музыкантов, которых мне в других ресторанах приходилось слушать.

Надо еще сказать, я нередко исполняю свою собственную музыку, импровизации в стиле нью-эйдж. Ну и, конечно, западную классику – среди наших гостей много иностранцев.

По большому счету мне без разницы, сколько слушателей окажется в зале – двое, трое или сто пятьдесят, все равно я буду играть с душой. Понимаете, меня вдохновляет именно это место! В других ресторанах вы меня точно не услышите, хотя предложения поступали...

Да, я знаю выражение Честертона, что музыка во время обеда оскорбляет и повара, и скрипача. Доля истины в этом, конечно, есть. Но живая музыка создает в ресторане непередаваемую атмосферу и придает еде новый вкус.

Сама я, кстати, готовлю очень хорошо! Знаю и восточную кухню, и европейскую. Десерты люблю и делать, и есть – пахлаву, пирожные. Но и в спортзал стараюсь ходить, надо держать себя в форме.

Знаки внимания? Цветы, случается, дарят. Это приятно. А одна немка, она останавливалась у нас в отеле и каждый вечер меня слушала, вдруг принесла диск с инструментальными композициями: «Мне кажется, вам, Диана, что-то подойдет из этой музыки, и вы включите ее в свой репертуар!» Я послушала и действительно кое-что стала играть. А вот других проявлений зрительской любви, кроме аплодисментов, что-то не припомню. Предложений выйти замуж за арабского шейха точно не поступало!..





Игорь Талашов, руководитель ансамбля «Переправа» (ресторан «Годуновъ»):
– Сейчас такое время, что даже суперзвезды выступают там, где люди выпивают и закусывают Если и место достойное, и публика приличная, и гонорар, то я не вижу для артиста ничего зазорного в том, чтобы работать в ресторане. А вот представьте себе чувства музыканта, который столько лет учился, а после понимает, что его талант никому не нужен, что работать ему негде, нет выхода на публику...

Сам я редко хожу по ресторанам, но думаю, что в московских заведениях работают в основном хорошие музыканты, профессионалы.

Конечно, ресторан ресторану рознь. Вот наш «Годунов» – уникальное место: в двух шагах от Кремля, потрясающие интерьеры трапезные палаты XVII века, 90 процентов гостей – иностранцы. Может, это и не очень патриотично прозвучит, но для зарубежных гостей работать приятнее – это, как правило, очень благодарная, отзывчивая и культурная публика. Они не скупятся на эмоции. Ведь не каждый из гостей столицы попадет в Большой театр, а мы их по мере сил знакомим с русским искусством, с музыкальными традициями, пусть и в современной аранжировке. Наш ансамбль – лауреат нескольких международных фестивалей. Кстати, какие-то популярные русские песни мы можем и на китайском языке исполнить, и на английском, и на испанском.

Реагируют на наши выступления с интересом, даже с удивлением. Ну, а как иначе, если я, допустим, играю на пиле, на саратовских гармошках, жалейке, свирели, ложках. Или есть номер «Волшебная балалайка» когда я на ней и под ногой, и за спиной играю. Такая эксцентрика впечатляет.

Почему – «Переправа»? Хорошее слово! Наш ансамбль с 93-го года существует. Переправа – из прошлого в будущее, мы паромщики между зрителями и искусством.

Покорение Кореи

Найти в Москве ресторан с настоящей корейской едой оказалось непросто. Выручил отель Korston, давно обжитый южнокорейской диаспорой, – в нем и сосредоточено большинство заведений. Готовят в них честно, для своих, едят тяжелыми железными палочками. И никакой «морковки по-корейски»!

	Расположение и часы работы	Атмосфера и интерьер	Шеф-повар и концепция заведения
 «Нихао»	Ул. Косыгина, 15, гостиница Korston (м. «Ленинский проспект»), тел.. (495) 939-8078. Режим работы: 12.00–0.00. Открылся в 2006 году.	Красно-золотой ресторан с прудами и ручьями, терракотовыми воинами и резными барельефами подходит для торжественных выходов. Живописные закоулки, изолированные беседки, 5 закрытых кабинетов – ресторан скомпонован таким образом, что, несмотря на размах (110 мест), кажется камерным. Состоятельная часть азиатской диаспоры использует его «по особому случаю» – здесь можно встретить высокопоставленных сотрудников посольств и крупных бизнесменов. Прямо в зале установлен аквариум с эффектной голубоватой подсветкой: стерлядь и карп нужны для китайских блюд, тюрбо – для корейских. Единственный минус – попасть в ресторан можно, пройдя сквозь ряды игральных столов.	Направление меню – паназиатское, самые востребованные кухни – японская и китайская. Корейская остается немного в тени, но это не значит, что она неудачна: владелец и шеф Ким Чхоль Су – фигура почти легендарная, один из первых южнокорейских поваров, попавших в Москву и с успехом презентующий родную кухню на всевозможных конкурсах и шоу. В его исполнении обычно простые внешне корейские блюда выглядят настоящими произведениями искусства. Шеф стоит горой за верность традициям, поэтому особые ингредиенты – соевые бобы кемамуль, пасты из сои и красного перца, сушеные крылья ската – везет напрямую из Кореи.
 «Инсадонг»	Волгоградский пр-т, 26 (м. «Волгоградский проспект»), тел.. (495) 670-1300. Режим работы: 12.00–23.00. Открылся в 1992 году как «Корейский дом», в 2008-м переименован в «Инсадонг».	Ресторан огромный: 150 мест, обеденный зал, отдельные кабинеты. Он открылся одним из первых и, несмотря на смену названия и владельцев, бывший «Корейский дом» словно законсервировал обстановку начала 90-х и напоминает столовую советского пансионата. В оформлении – никакого этнического буйства, разве что пара корейских гравюр на стенах. Но вечерами в зале яблоку негде упасть. Корейские фирмы любят устраивать в «Инсадонге» банкеты. Кабинеты (на 6 человек каждый) снимают семьи и компании поменьше. Есть отдельный зал с караоке. За годы жизни ресторан обзавелся и русской аудиторией, и недавно здесь даже ввели «русский» бизнес-ланч (150 руб.).	Шеф-повар Ли Шеен Ву предлагает аутентичную южнокорейскую кухню. Все соусы, приправы, темпура готовятся по его собственным рецептам, фабричные смеси игнорируются. «Инсадонг» выручает, когда новичку нужно получить первое представление о корейской кухне. Цены довольно высокие, но и порции рассчитаны как минимум на 3–4 едоков (скажем, легко ли осилить литровую порцию супа?). При этом к любому блюду приносят 8 закусок-панчан, а к супу – плошку риса.

Кухня и напитки

Паназиатская концепция кухни позволяет держать в корейском меню только самые популярные блюда – супы, морепродукты, жареное мясо со сложными маринадами. Супы предлагаются в двух весовых категориях: килограммовые порции на компанию и полукилограммовые, рассчитанные на двоих. За годы жизни в России шеф-повар досконально изучил местный вкус, и у него достаточно блюд, удивляющих не банальной остротой, а сложной гаммой вкусовых оттенков – от пряного к кисловато-сладкому.

Рекомендуем: «пибимпаб» – корейский вариант плова: струганные тонкой соломкой овощи и плошка риса с чуть обжаренным яйцом подаются отдельно, дальше следует все смешать и заправить красным острым соусом по вкусу (420 руб.). «Тендянтиге» – соевый суп с морепродуктами, грибами и лапшой (380 руб.). Пельмени паровые, зажаренные до хрусткости во фритюре (420 руб.). Ароматное барбекю из говяжьих ребрышек, обжаренных на кунжутном масле (960 руб.). «Чапчэ» – стеклянная лапша с овощами и черными древесными грибами (800 руб.).

Национальных напитков и десертов не подают, но есть хорошая подборка китайских и японских чаев и фруктовых вин.

Средний счет: 1500 руб.

В меню – обычный набор огненных супов и горячих блюд, разделенный на главы по основному ингредиенту: свинина, говядина, морепродукты и курица. Кроме стандартного для корейских ресторанов морского коктейля здесь имеют дело и с более изысканными дарами моря. Можно найти шашлычки из королевских креветок, морского гребешка и морских улиток в остром соусе. В меню действует система предупреждений: один перчик напротив названия блюда – терпимо, два – остро, три – жжет до слез. Официанты способны доходчиво объяснить разницу между десятком видов лапши.

Рекомендуем: «юкхве» – сырая мраморная говядина, маринованная с грушей и приправами (1200 руб.); «мандыкук» – сочные пельмени со свининой, капустой кимчи и крахмальной лапшой (500 руб.). Под пиво хорошо идут острые куриные крылышки в кляре с кедровыми орешками (750 руб.). Корейских напитков нет. Десертов тоже, только фабричное мороженое.

Средний счет: 1500 руб.

* Средний счет указан без учета спиртных напитков.



ВЗГЛЯД СО СТОРОНЫ

Ом Ю Сон, заместитель директора представительства Korea Agro-Fisheries Trade Corp. в Москве:

– Уезжая в другие страны, люди часто скучают по своим национальным блюдам – особенно если они сильно отличаются от местных. Большие надежды возлагаются на рестораны. Но оправдываются они, увы, не всегда. В Москве пока невозможно использовать только корейские продукты, кроме того, корейская культура потребления пищи вне дома немного другая, и точно повторить вкус блюд и ресторанную атмосферу оказывается нелегко. Например, в Корее большинство заведений специализируются на блюдах из одного-двух видов ингредиентов, а не на большом разнообразии меню. Где-то предлагают только устриц, а где-то – блюда из курицы и т.д. Потом, Корея с трех сторон окружена морем, и мы едим очень много морепродуктов – в Москве такого выбора нет.

Особенность нашей кухни в том, что к основному ингредиенту – рису – подаются различные приправы и закуски, которые насыщают рис. Как правило, в корейских ресторанах такие закуски – панчан – не нужно заказывать отдельно, они всегда идут в дополнение к главному блюду: на стол выставляются кимчи, проростки бобовых, зелень, рыбные и мясные закуски... В Москве лучшие предлагают в ресторане «Белый журавль». Также рекомендую попробовать здесь блюда «посам» из мяса и овощей и овощное блюдо «пибимпаб».

В Корее готовят блюдо, похожее на популярные в России шашлыки, обычно из говядины или свинины. В большинстве ресторанов есть столы, за которыми гости могут обжарить на огне мясо и овощи. В ресторане «Сеул» на улице Косыгина делают очень хорошее мясо, корейцы здесь часто заказывают недорогое блюдо «самгёпсаль». А после барбекю хорошо взять освежающую холодную лапшу «нэнмён».

У нас очень популярна рыба «хве». «Марадо» и Sushiko, также расположенные на Косыгина, специализируются как раз на морепродуктах. Обязательно закажите там сет из «хве» – он недешев, но вы сможете оценить сразу несколько блюд. Кстати, Sushiko, хотя и носит японское название, предлагает в основном корейские рецепты.

И пара слов о других заведениях. Ресторан «Юджон», в Центре международной торговли, любят и корейские, и российские посетители, поэтому столики лучше бронировать заранее. В достаточно дорогом «Инсадонге» (на Волгоградском проспекте) дешевые бизнес-ланчи. Ресторан «Мёнга» просторный и в то же время уютный, и в нем хорошо устраивать банкеты.

Главные недостатки московских корейских ресторанов в том, что они находятся за пределами центра и не могут похвастаться интерьером – им не хватает элементов дизайна традиционных корейских заведений. Надеюсь, когда-нибудь ситуация исправится. В Корее очень интересная культура питания, и было бы замечательно познакомить с ней как можно больше людей.

	Расположение и часы работы	Атмосфера и интерьер	Шеф-повар и концепция заведения
 «Гая»	Ул. Косыгина, 15, гостиница Korston (м. «Ленинский проспект»), тел.. (495) 939-8039. Режим работы: 12.00–23.00.	Маскировка у «Гаи» что надо: попав в «Корстон», нужно пройти сквозь строй «одноруких бандитов», обогнуть плавающий в бассейне бриг найти потайной выход в подсобку, миновать длинный коридор с корейскими парикмахерскими и в конце упереться в стеклянную дверь. Вывески нет, зато изнутри доносятся упоительные ароматы. В «Гае» почти не бывает русских посетителей, но корейцев всегда полно. Весь ресторан – два небольших зала (40 мест) плюс 3 закрытых кабинета на 6–8 человек. В шкафах – свежая корейская пресса, потертая мебель отливает черным лаком – полное ощущение, что дело происходит не в Москве.	Шеф «Гаи» Нам Че Лянь – специалист по мясу. Жарят его «в присутствии»: повар подкатывает к столу жаровню с горящими углями и беспрерывно крутит над огнем тонкие мясные ломтики. Пламя пышет, от жаровни поднимается сладковатый дух маринада – это главный местный аттракцион. Беспрерывное аппетитное шкварчание слышно с любого места в зале. Определяясь с заказом, стоит учесть, что по количеству бесплатных закусок-панчан «Гая» – абсолютный лидер среди соплеменных ресторанов: дополнительно к каждому блюду ставят 20 (!) плошек (капуста кимчи, малосольные огурцы, мясные фрикадельки в кляре, мелкая рыбка, грибы и пр.).
 «Марадо»	Ул. Косыгина, 15, гостиница Korston, отдельный вход (м. «Ленинский проспект»), тел.. (495) 938-2057 Режим работы: 12.00–23.00. Открылся в 2006 году.	Ресторан существует автономно от отеля – слева от гостиничного входа нужно отыскать неприметное крылечко. Декорации типичной азиатской забегаловки. У входа – касса, где оплачивают счет, аквариум с рыбой и пара столиков. Остальное пространство поделено на пять комнат-кабинок (на 6–10 человек), три из которых устроены по корейскому образцу: вокруг стола накиданы коврики для сидения с жесткой спинкой. Интерьера – ноль, но кабинет нужно заказывать как минимум за день – корейцы любят «Марадо» за домашнюю обстановку и приходят сюда обедать целыми семьями и производственными коллективами.	Южнокорейский повар Джонг Йон Джун не говорит по-русски и готовит без скидки на европейский вкус. Меню – толстенная книга – незнатока вводит в ступор. Салаты, горячее – все в нем перемешано. Бывает, 5–6 блюд называются одинаково, вроде «свинины с овощами». Судя по иероглифам, разница в них есть, но официанты помогают мало: «вкусно» или «остро» – вот все их пояснения. При ресторане работает лавка корейских продуктов: соусы, сухая лапша, пророщенная соя. В холодильниках – заготовки кимчи и салатов, а также мраморное мясо в типичной корейской нарезке. Все свежее, от поваров, «из-под ножа».
 «Белый журавль»	Фрунзенская наб., 14/1 (м. «Парк Культуры»), тел.. (495) 775-0656. Режим работы: 12.00–23.00. Открылся в 1997 году.	Ресторан находится в состоянии затянувшегося ремонта – кроме розовых стен, простеньких бра, пары кадок с комнатными растениями и шкафа со свежими корейскими газетами в двух залах нет никаких декораций. Главное украшение – большие окна с видом на набережную и Крымский Мост. Между тем столы не пустуют: сотрудники посольства Южной Кореи ходят сюда с соседней Плющихи завтракать, обедать и ужинать. Отдельные кабинеты на выходные дни лучше резервировать за неделю.	Процесс еды в «Белом журавле» обставлен по высшему разряду: в наличии железные палочки, каменные кастрюли, в которых суп не стынет часами, и чугунные сковородки для подачи горячих блюд. Основные ингредиенты завозятся из Кореи. Шеф ресторана мистер Шин придумывает что-нибудь новенькое почти каждый месяц – и все отменного качества. При этом цены здесь примерно на 20% ниже, чем в «Корстоне», а порции столь же велики – одного блюда хватит на троих. Кстати, у «Белого журавля», едва ли не единственного среди корейских ресторанов, есть сайт в Интернете, где можно узнать цены и заказать столик.

Кухня и напитки

В меню преобладают блюда с приставкой «кальби», означающей свиные или говяжьи ребра. Их маринуют в сложных смесях специй, кунжутного масла и соевой пасты. Также в почете свиная шейка, говяжья вырезка, сердце, легкое и хвосты. Из хвостов варят супы. Потрошки подают с пылу с жару на порционной сковороде. Порции мяса невелики, но «сопровождение» вполне позволяет брать одно блюдо на двоих. Вместо мяса можно выбрать что-нибудь из традиционных супов и лапши с овощами и морепродуктами.
Рекомендуем: «пулькоги» – сладкая маринованная говядина (650 руб.); «котынсим чумулен» – тонкие трубочки из жареной говяжьей вырезки в чесночном соусе (650 руб.); пельмени со свининой, лапшой и кимчи в бамбуковой пароварке (490 руб.); «посотчонголь» – наваристый, неострый мясной суп с грибами и говядиной (1300 руб.).
Солидный выбор корейских чаев. Пакетированный из обжаренной кукурузы подают бесплатно, за остальные берут деньги, но умеренные: чай с имбирем и лимоном стоит 100 руб./500 мл, сливовый – 130 руб. /500 мл.

Средний счет: 1500 руб.

Меню пестрит непривлекательными иллюстрациями. В реальности все аппетитнее. Главная «фишка» «Марадо» – супы, готовят их в несметном количестве и подают кипящими, в каменной кастрюльке. Нужно выбрать основной ингредиент (мясо, рыба, морепродукты) и степень остроты. В остальном все супы похожи: режут соломкой овощи и морскую капусту, кидают зеленый лук или пророщенные бобы, заливают бульоном. В готовый суп добавляется вареный рис, отчего стандартная порция вполне заменяет целый обед на 3–4 персоны. Предлагаются суши и сашими в корейском стиле. Рис, закуски-панчан (6–7 штук) и традиционный чай из обжаренной пшеницы входят в стоимость. Есть придется палочками, ножей-вилок в ресторане нет.
Рекомендуем: «годынго бэкпан» – острый суп из овощей и морепродуктов с соевой пастой (450 руб.); «коригомтан» – наваристый суп из говяжьих хвостов (500 руб.); «юккедян» – острый суп из овощей, говядины и папоротника (400 руб.); «уха по-корейски» – из минтая с креветками (1200 руб.).

Средний счет: 1500 руб.

Почерк шеф-повара просматривается даже в самых традиционных рецептах. Его конек – кляр и лапша всех мастей (среди последних нововведений – женьшень в сладком кляре со стеклянной лапшой за 1500 руб.). Вообще корейская классика представлена в полном объеме: плов «пибимпаб» – вегетарианский и мясной, паровые и жареные пельмени, десяток супов. Мясо жарят на выносных жаровнях в зале. В меню также есть китайская страничка, причем закуски-панчан (6–8 штук) приносят и при заказе китайских блюд.
Рекомендуем: «пибим ненмен» – холодная гречневая лапша с говядиной, огурцом и грушей (450 руб.); «хемуль чампон» – лапша ручной работы в остром бульоне с морепродуктами (500 руб.); «хемуль тубу джен» – пицца с морепродуктами и соевым творогом (900 руб.); утка «ори-ери» – ломтики птицы с овощами и жареной свининой в кисло-сладком маринаде. Корейскую водку соджу подают бутылками (650 руб./360 мл) или сервируют традиционным способом – в чайнике с мелкоструганным свежим огурцом.

Средний счет: 1200 руб.



Каждый раз, прилетая на Тенерифе, я испытываю детский восторг: на календаре зима, по всем климатическим и географическим параметрам я нахожусь в Африке, на широте тропика Рака, но, судя по политической карте и по населению, я в Европе





На Канары за картошкой

Краткая историческая справка: в конце XV века, после многочисленных войн, Испания окончательно прибрала к рукам Канары, и с тех пор острова безраздельно принадлежат ей. Со временем коренных канарцев, прямых потомков гуанчей, становилось все меньше, большинство из них смешалось с испанцами, а теперь 70 процентов населения, особенно на крупных островах, составляют даже не испанцы, а англичане, немцы, голландцы... Все новоявленные канарцы обзавелись невероятно дешевой когда-то недвижимостью и сейчас имеют возможность в любой момент погреться под ласковым африканским солнцем, живя и работая при этом в Европе.

Три кита на съедение

«Трех канарских кулинарных китов» я вам назову без раздумий: это бананы, картошка и мохо. С бананами все понятно, сплошные плантации обязывают. Большую часть урожая с островов импортируют на материк, а остальное пускают на производство местной достопримечательности, бананового ликера – Licor de platano. Он бывает 20- и 30-процентной крепости, но, к чести производителей, надо сказать, что ликер совсем не приторный и не отдает исскуственными ароматизаторами, как это часто случается. Что касается зеленых бананов, то их попросту жарят во фритюре, порезав на тонкие ломтики. Не хуже картофельных чипсов, скажу я вам.

А вот картофель на Тенерифе – это чуть ли не главное национально-островное достояние! Благодаря идеальному климату урожай многочисленных разновидностей этих клубней снимают 3–4 раза в год, особенно ценятся papas bonitas и papas negras (последний сорт отличается очень маленькими размерами, примерно с лесной орех, темной кожурой и удивительным вкусом). Молодой картофель (а другим он здесь и быть не может!) подают в качестве гарнира в каждом доме и в каждом ресторане, чаще всего под видом papas arrugadas, что в переводе означает «сморщенный картофель» Дело в том, что его отваривают в кожуре в небольшом количестве сильно соленой воды (в оригинале – морской), таким образом при варке тонкая кожура сморщивается, а мякоть на вкус получается как бы печеной.

К картофелю, а также к большинству блюд, мясных или рыбных, всегда подают два соуса: mojo verde и mojo rojo. Так вот слово «мохо» в переводе означает всего лишь свежий соус, но какой! Наиболее распространенные варианты – зеленый мохо, приготовленный с кинзой, чесноком, уксусом и маслом, и мохо красный со сладким перцем, кумином и уксусом. Небольшие горшочки с ярким ароматным содержимым подают на стол в первую очередь вместе со свежим хлебом, точно так же, как в материковой Испании подают оливки, во Франции – сливочное масло и тапенад, в Италии – только что испеченную тоненькую фокаччу и оливковое масло. Впрочем, вариаций таких соусов немало: вы можете отведать и мохо кремозо, приготовленное из авокадо и кинзы, мохо пикон с острым стручковым перцем, остро-сладкий мохо дульсе и даже мохо де вино, то есть винный соус.

Что пить будете?

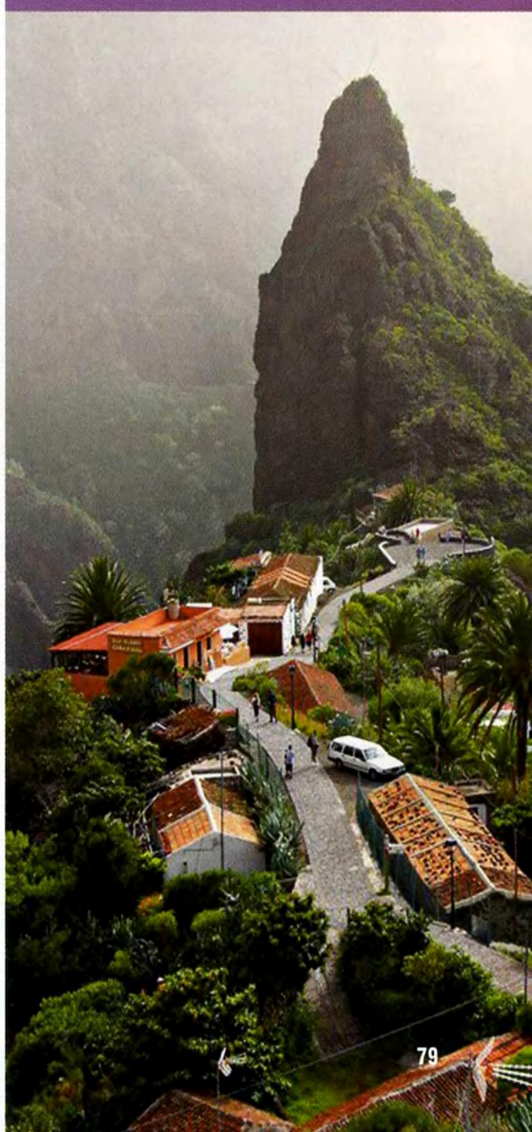
С вином на Тенерифе тоже все в порядке: благодаря почве вулканического происхождения, насыщенной минеральными веществами, и уникальному климату, вернее, десятку зон с различными микроклиматическими условиями, на острове прекрасно растет немало сортов винограда, как местного, так и интернационального значения. А виноделы успешно с ними экспериментируют, получая все новые и новые сорта «нектара богов» которые, кстати, нередко удостаиваются и международных премий; так что виноделие на острове стремительно развивается. Например, в местечке Вилафлор, что считается самой высокогорной деревушкой Испании (1400 м над уровнем моря – это вам не шуточки!), производят удивительное вино Blanco Afrutado, несколько напоминающее отличный гевюрцтраминер, но намного ароматнее, полнее и чувственнее. В его исключительных качествах «виновны» чистейший горный воздух, богатая минералами почва и усердие виноделов.

Что посмотреть

■ Если вы не боитесь высоты и горного серпантина, не пропустите живописную деревушку Маска, долгое время изолированную от мира и занесенную в фонд охраны ЮНЕСКО. В крошечном селении сохранилось несколько традиционных канарских домов, а неподалеку находится смотровая площадка, откуда вы сможете полюбоваться одним из самых красивых пейзажей Тенерифе.

■ Обязательно найдите время и выйдите в открытый океан с экскурсией на катамаране. Опытные моряки смогут показать вам стаи дельфинов и китов, а еще вы увидите юго-западную часть острова в непривычном ракурсе.

■ Не забудьте заехать в Tenerife Pearl, выловить там жемчужную устрицу на счастье и полюбоваться на изумительный австралийский и японский жемчуг.





Вдоль дорог что ведут в горы (особенно прекрасны они в январе, окутанные цветущим миндалем), часто встречаются небольшие винные заводики, где гостеприимные хозяева с удовольствием дадут вам продегустировать свои вина, покажут производственный цех, охотно ответят на все вопросы и продадут пару-тройку бутылок. При подобных винных хозяйствах нередко бывают открыты и скромные семейные ресторанчики, где преимущественно по вечерам можно выпить вина, отведать местных сыров и колбас и послушать музыку, и все это с видом на ночной океан и мерцающие прибрежные огоньки.

Музейные редкости

Открою вам секрет: для таких кулинарных маньяков, как я, лучший музей – это рынок! Вот где действительно есть на что посмотреть! Такие еженедельные субботние «музеи» открываются в каждом тенерифском городке: с раннего утра местные производители с гордостью расставляют на прилавках специально оборудованных крытых помещений ящики и корзины со свежайшими помидорами, сладким перцем, пучками лука и укропа, а рядом выкладывают сеточки с картофелем и горки гигантской папайи, сладкого манго, ароматной гуайявы и зеленых бананов. Но это еще не все. Как и на любом уважающем себя рынке, здесь продают цветы, специи, всевозможные сладости (ведь канарцы большие сладкоежки) и... Остановимся ненадолго у застекленного прилавка с козьими сырами – их ассортимент и вид достойны лучшего гурманского бутика. Откровенно красивый и улыбчивый молодой человек, чем-то похожий на Джорджа Майкла, – он и сыродел, и продавец в одном лице – с удовольствием расскажет вам про все свои сыры и даст их попробовать. И, поверьте, редко кто может удержаться от покупок!
Вот свежие сыры с добавлением разных трав, рядом более выдержанные, пикантные или копченые, отдельное место отведено аккуратным сырочкам с плесенью, похожим по виду на бри. Но у нашего привлекательного сыродела в застекленном холодильнике имеется еще одна «изюминка»: густой крем Almogrote gomero, приготовленный из измельченного зрелого сыра, сладкого перца и паприки, за которым специально приезжают его постоянные клиенты.





Что привезти

- Захватите домой по бутылочке бананового ликера и медового рома, таких напитков вы больше нигде не попробуете.
- Знакомым и друзьям привезите коробочки с сухими смесями для соусов: мелочь, которая тем не менее дает отличное представление о канарской кухне.
- Хамон серрано. В отличие от сорта иберико он стоит недорого, но вяленая ветчина из канарских свинок удивительно вкусна.
- Особо трепетным рекомендуется привезти домой маленькое банановое деревце, которое можно купить даже в аэропорту, в специальной пластиковой упаковке. Банан, хорошо растущий в домашних условиях, будет вашей личной частичкой Канар.



Меню на все случаи жизни

Не знаю, как у вас, но у меня от нахлынувших эмоций сразу возникает чувство голода: чем бы «заесть» новые впечатления? Можно направиться в один из типичных местных ресторанчиков, которые специализируются на единственном блюде – пряной жареной курице, pollo alla canaria. Ножки и бедрышки птицы (ни в коем случае не грудки!) маринуют не менее суток в смеси из чили, орегано, чеснока, шафрана, кумина и уксуса, а затем жарят во фритюре и подают со знакомым уже нам картофелем папас арругадос, зеленым и красным мохо и свежим салатом. Остается лишь заказать кувшин прохладного и чуть терпкого красного вина и наслаждаться жизнью.

Если ваш желудок закален в боях с обильной пищей (а порции на Тенерифе отличаются непривычной щедростью), то вы можете заказать и сладкое. Типичных десертов у островитян немного: нежный флан, приготовленный из яиц, молока и сахара, и quesillo (кезийо), сладкий «сыр» со сгущенным молоком, сваренный на водяной бане: как говорится, скромненько, но со вкусом.

Лично я обычно ограничиваюсь кофе, но не простым, а barraquito, который пользуется огромной популярностью на всех Канарских островах. В его состав входят сгущенное молоко, кофе эспрессо, испанский цитрусовый ликер «43» и молочная пенка, аккуратно налитые слоями в прозрачный стаканчик, а дополняют этот шедевр щепотка корицы и нескольких полосок лимонной цедры. Поверьте, барракито пьется с удовольствием в любое время суток, даже с утра, хотя типичный завтрак коренных жителей острова – обычный кофе и гофио, смешанное с молоком. Это блюдо, бывшее когда-то основным продуктом питания гуанчей, готовится из поджаренной кукурузной муки и по консистенции немного напоминает манную кашу.

Современная канарская кухня сложилась под влиянием аборигенов Канарских островов и впитала в себя кулинарные традиции не только Испании, но и Африки и Латинской Америки. Тем не менее, а может именно поэтому, эта кухня отличается исключительной простотой блюд. Превалирующие в ней элементы – рыба, мясо, картофель и гофио. Благодаря Атлантическому океану на островах никогда не ощущалось недостатка в рыбе и морепродуктах. Канарцы, например, с удовольствием едят мурену, которую жарят во фритюре до появления хрустящей корочки. Самыми ценными сортами рыб здесь считаются вьеха, меро и тунец, которых жарят в масле или на решетке. Готовую рыбу заливают чесночным маслом или подают с зеленым мохо. С морепродуктами канарцы, не мудрствуя лукаво, поступают примерно так же. С другой стороны, зачем долго «издеваться» над только что выловленными кальмарами, креветками и лангустинами?

Но стоит немного отдалиться от побережья, и рыбы в меню становится меньше. В высоких зонах острова, где еще гуанчи занимались разведением овец и коз, едят в основном мясные блюда и сытные овощные супы: пучеро (puchero), рагу с шафраном, приготовленное из чоризо, бобов, нута и картофеля, и густой суп потахе де беррос (potaje de berros), сваренный из водяного кресса со свиными ребрышками, кукурузой, бобами и тмином. Очень популярны также конехо аль сальморехо (conejo al salmorejo), аппетитное рагу из кролика с травами и уксусом, аррос кон вердурас (arroz con verduras), блюдо из риса с перцем, кукурузой и помидорами, и, конечно же, парийяда (parillada), мясо на углях.

После такой простой, сытной и удивительно вкусной пищи на десерт хочется не сладкого, а пару ломтиков сочной папайи и рюмочку медового рома, ron miel, еще одного типичного канарского напитка. Местный ром всегда высоко ценился за замечательный вкус и лечебные свойства, а потому островитяне бережно относятся к сохранившимся плантациям сахарного тростника и к своим традициям в целом.



Что попробовать

- Курицу по-канарски, выдержанную в необыкновенно вкусном маринаде со специями и жаренную во фритюре.
- Мохо – типичные канарские соусы на основе кумина, чеснока и уксуса и ароматизированные кинзой, чили или сладким перцем в зависимости от вида соуса.
- Барракито – местный кофе, приготовленный с ликером, сгущенным молоком и корицей.
- Мурену, жаренную во фритюре. Ее обожали еще древние римляне, но современные канарцы любят не меньше.

Сокровища острова

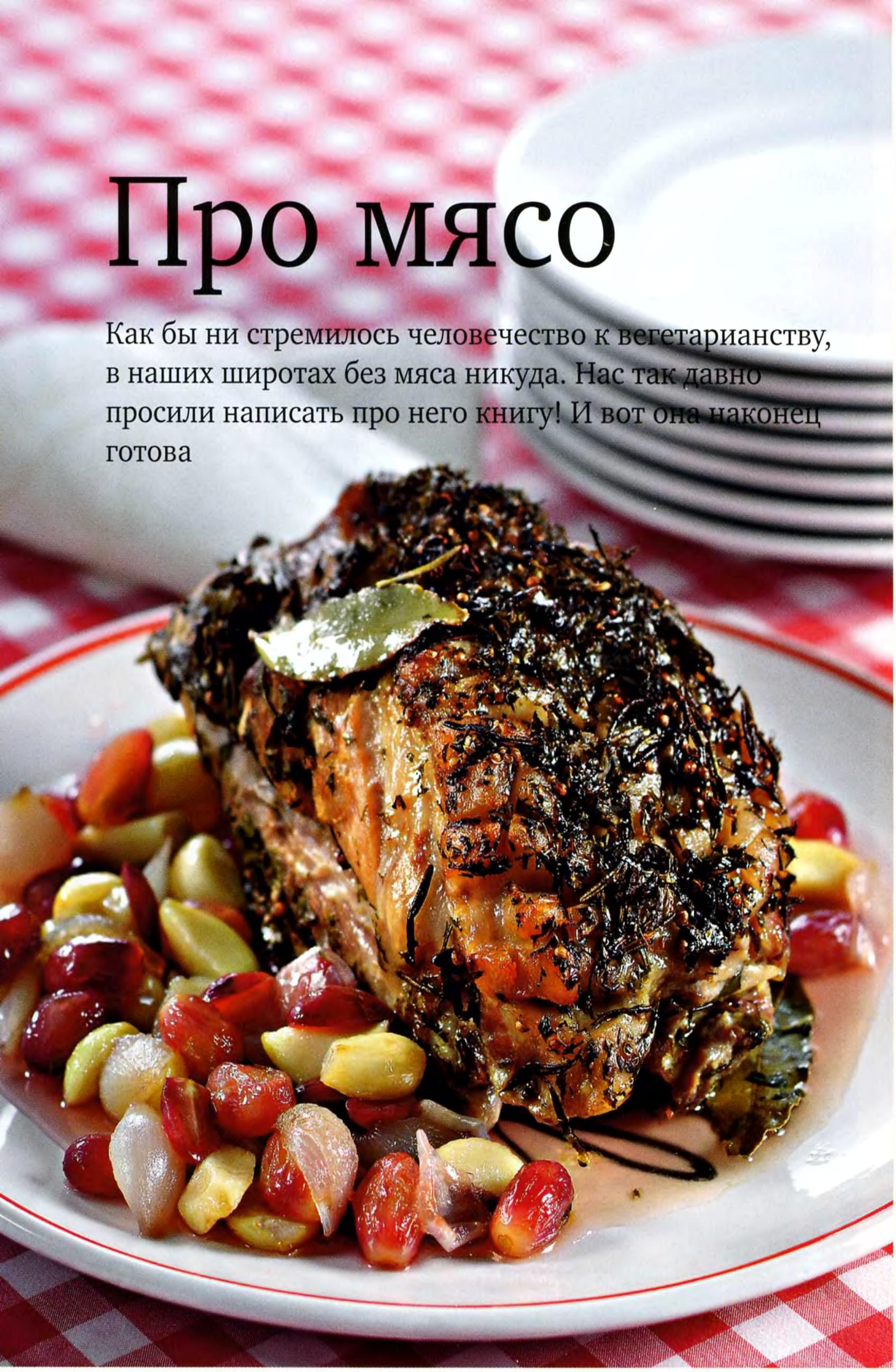
Конечно, Тенерифе – это не только красочные рынки, но и уникальный пляж Лас-Терезитас с песком, привезенным из Сахары, и необыкновенный Loro Parque – тропический заповедник с редкими орхидеями, где живут сотни видов попугаев, дрессированные дельфины с тюленями, в нем же находится террариум с крокодилами, огромный аквариум с акулами и самый крупный в мире пингвинариум. Это и «Тысячелетний дракон» – громадное 2000-летнее дерево драцена, и спящий вулкан Тейде, и горный пейзаж, чем-то напоминающий пустыню в Неваде. А еще – огромный курорт с центром в Лас-Америкас, полным баров, ресторанов, ночных клубов и казино, многочисленные водные и тематические парки, в которых с удовольствием развлекаются и дети, и взрослые, традиционные религиозные праздники Romeria в честь покровительниц тенерифских городов. И, наконец, это яркий карнавал, проходящий обычно в феврале и практически не уступающий знаменитому карнавалу в Рио-де-Жанейро. Даже если вы не являетесь любителями пляжного отдыха или прогулок по рынкам, скучать вам все равно будет некогда.

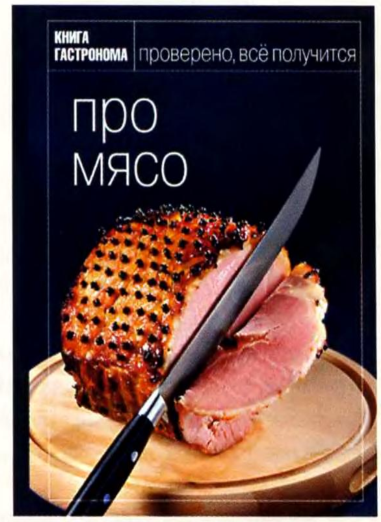
Некоторые ученые утверждают что Канарские острова часть затонувшей Атлантиды, многие называют их островами вечной весны, ну а я – своим обретенным раем. Мой личный рай – это солнце, океан и горы, белые домики с кирпично-красными крышами и бесконечные банановые плантации, чудесный климат, приветливые люди и вкуснейшая еда.

Юлия Некоркина

Про мясо

Как бы ни стремилось человечество к вегетарианству, в наших широтах без мяса никуда. Нас так давно просили написать про него книгу! И вот она наконец готова





Мы рассказали в этой книге, как пожарить идеальный говяжий стейк и телячьи отбивные, запечь фаршированную баранью ногу и свиной окорок в сливочном соусе, приготовить вкуснейший бефстроганов и оссо-буко. Вы найдете здесь наше любимое харчо и хаш, кюфтубозбаш и пити, юкидян и суп из бычьих хвостов... Самые разные котлеты и фрикадельки, пельмени и манты, шашлыки и кебабы... Ну и, конечно, потроха: пирог с почками, печенку по-флорентийски, язык в перце... Есть у нас и дичь. кабан с айвой, заяц с вишней и косуля с грушами. Если у вас возникнут вопросы, как распознать и приготовить разные мясные отрубы, открывайте страницы со схемами разделки мяса и нашими мастер-классами.

В этой книге много новых уникальных рецептов, которые ранее не публиковались. Как всегда, мы их все проверили, то есть каждое блюдо приготовили и съели. И если было нужно, что-то в рецепте исправили. Чтобы вам все понравилось и все у вас получилось.

Свинина по-филиппински

Налейте в большую кастрюлю 2,5–3 л холодной воды, положите 5 ст. л. соли, 1/2 стакана сахара, 1 ч. л. сушеного тимьяна, 1 ч. л. сушеного розмарина, 3 лавровых листа, 2 ч. л. семян укропа, 2 ч. л. семян кориандра и 20 горошин черного перца. Доведите до кипения, готовьте 10 мин. Снимите с огня, накройте крышкой и остудите до 32–34 °С. После чего положите в кастрюлю 1,5 кг свиной лопатки одним куском и оставьте при комнатной температуре на 6–12 ч. Измельчите по 5 веточек петрушки и кинзы. Обсушите свинину бумажными полотенцами, положите на лист фольги, сбрызните растительным маслом и присыпьте зеленью. Заверните фольгу и поставьте мясо в разогретую до 200 °С духовку на 1 ч 40 мин. Для гарнира очистите 10–12 маленьких («жемчужных») луковиц и 2 головки чеснока. Каждую луковицу разрежьте пополам. 300 г красного винограда без косточек разберите на ягоды, если они крупные, также разрежьте пополам. Обжарьте лук в 1 ст. л. разогретого сливочного масла, 3 мин., затем положите чеснок и жарьте еще 2 мин. С помощью шумовки переложите лук и чеснок на бумажные полотенца, чтобы стекло масло. Вскипятите 200 мл воды, добавьте 1 стакан сахара и варите на небольшом огне, пока весь сахар не растворится. Положите лук, чеснок и виноград и готовьте, постоянно размешивая, пока сироп не приобретет консистенцию жидкого варенья. Готовую свинину нарежьте тонкими кусками и подавайте с гарниром.

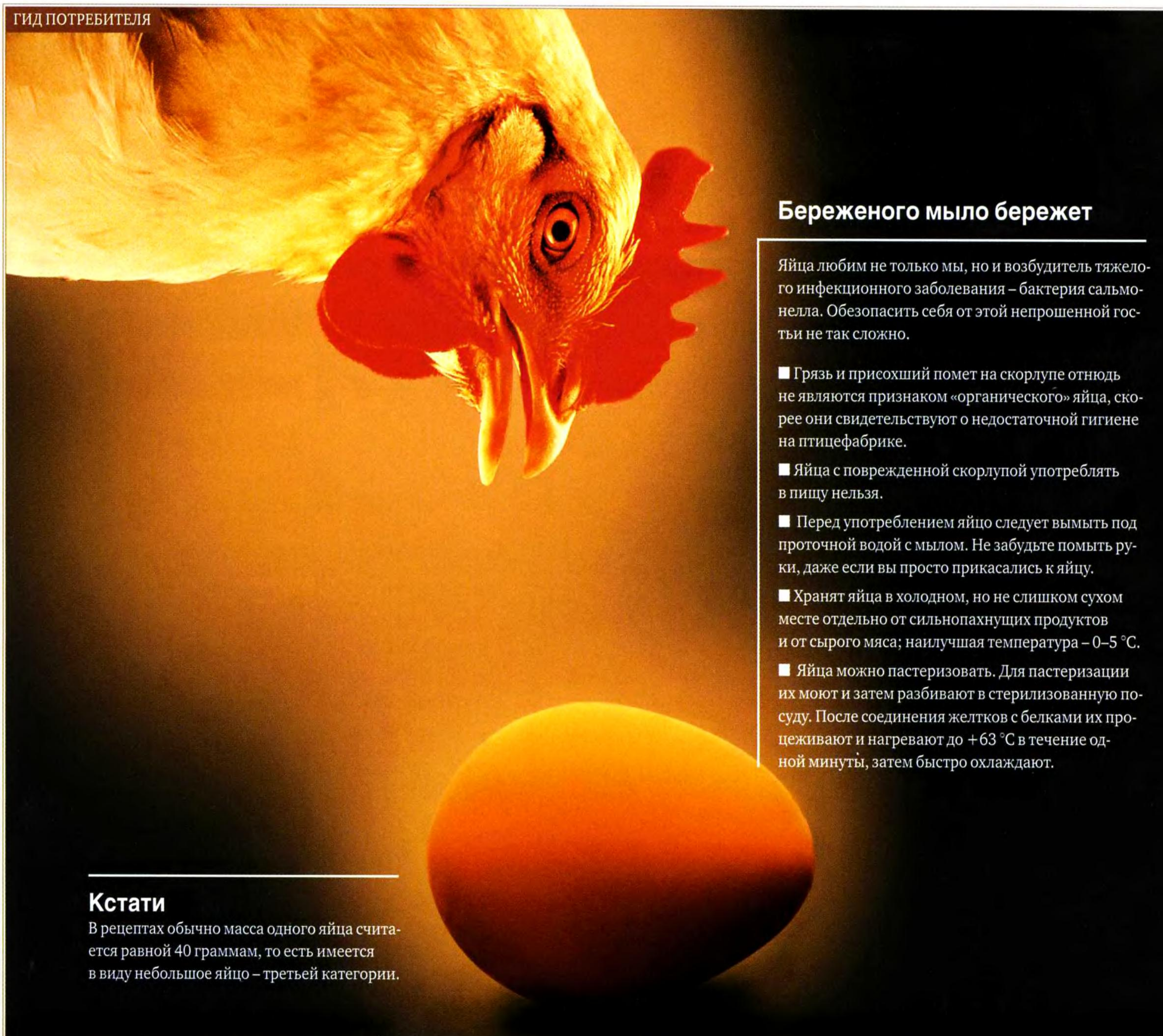


Яичные отличия

Они есть в любом домашнем холодильнике. Про них рассказывают сказки и шутят, придумывают поговорки и непременно упоминают в так называемой «базовой корзине потребителя». Это и самый распространенный ингредиент, и простое и быстрое в исполнении блюдо. Куриные яйца – что может быть проще? Но все ли мы о них знаем?

Дешифровка

Снесла курочка яичко, и тут же ему на бочок ставится штамп. Как правило, маркируется каждое яйцо, произведенное на птицефабрике. Первый знак в маркировке означает срок хранения, читай – возраст яйца; второй – категорию, то есть его размер. Началом нашего шифра может быть буква «д» или «с», что означает соответственно «диетическое» или «столовое». Диетическим считается яйцо, которое не будет храниться при отрицательной температуре и должно быть реализовано в течение 7 суток. День его «появления на свет» не считается. То есть «диетическое» – это не какой-то особый сорт, а просто очень свежее яйцо. Желток в нем неподвижный, белок плотный, а высота пространства, занятого воздухом, – не более 4 мм. Маркировка на диетическое яйцо наносится, как правило, красными чернилами и включает в себя обычно дату – число и месяц его «рождения» – как подтверждение его «диетичности». Время идет, белок в яйце несколько подсыхает, желток съеживается, приобретает подвижность, спустя неделю пустота увеличивается до 7–9 мм. И диетическое яйцо переходит в разряд столовых. Вполне съедобных, но живущих по другим правилам. Следует знать, что срок хранения столовых яиц при комнатной температуре не превышает 25 суток со дня снесения, в холодильнике – не более 90 суток. На скорлупу яйца, изначально обреченного стать столовым, ставят обычно синий штамп с обозначением только категории.



Береженого мыло бережет

Яйца любим не только мы, но и возбудитель тяжелого инфекционного заболевания – бактерия сальмонелла. Обезопасить себя от этой непрошенной гостьи не так сложно.

- Грязь и присохший помет на скорлупе отнюдь не являются признаком «органического» яйца, скорее они свидетельствуют о недостаточной гигиене на птицефабрике.
- Яйца с поврежденной скорлупой употреблять в пищу нельзя.
- Перед употреблением яйцо следует вымыть под проточной водой с мылом. Не забудьте помыть руки, даже если вы просто прикасались к яйцу.
- Хранят яйца в холодном, но не слишком сухом месте отдельно от сильнопахнущих продуктов и от сырого мяса; наилучшая температура – 0–5 °С.
- Яйца можно пастеризовать. Для пастеризации их моют и затем разбивают в стерилизованную посуду. После соединения желтков с белками их процеживают и нагревают до +63 °С в течение одной минуты, затем быстро охлаждают.

Кстати

В рецептах обычно масса одного яйца считается равной 40 граммам, то есть имеется в виду небольшое яйцо – третьей категории.

Грамотный потребитель всегда обращает внимание на срок годности и дату изготовления продукта, в том числе и яиц. Если вы хотите приобрести действительно диетическое яйцо, то это просто необходимо: «красное» яичко по паспорту может оказаться «синим» по возрасту.

Сами яйца могут и не маркировать, если они упакованы в тару с этикеткой, содержащей необходимую информацию. Но этикетка должна размещаться таким образом, чтобы нам пришлось ее разорвать при вскрытии тары.

Теперь разберемся с категориями – второй частью нашего шифра. Она говорит о массе яйца. Начнем с самых мелких – от 35 до 44,9 грамма – это третья категория, вторая – от 45 до 54,9 грамма, крупные яйца весом от 55 до 64,9 грамма – первая категория. Самые большие – весом от 65 до 74,9 грамма – попадают в категорию «отборных», обозначаемых буквой «о». Редко, но встречаются яйца весом более 75 граммов – таким гигантам присуждается высшая великанская категория, им полагается почетная буква «в».

При покупке импортных яиц следует обратить внимание на то, что на упаковке должны быть указаны: класс товара и его весовая категория, количество яиц в упаковке; название и адрес предприятия, которое упаковывало яйца или по заказу которого они были упакованы; условный номер упаковочного места; срок годности; указания по хранению или применению.

Вот весовые категории для таких яиц:

S – меньше 53 г,
M – 53–63 г,
L – 63–73 г
XL – 73 г и больше.

Первая цифра номера на упаковке говорит о том, в какой стране ЕС были упакованы яйца. Чаще всего это Бельгия (цифра 1), Германия (2), Франция (3) или Голландия (6). Если вы покупаете яйца поштучно, а не в упаковке – те же самые данные должны быть указаны на ценнике.

Несущий момент

Человека, привыкшего размышлять о смысле слов и понятий, в современном супермаркете ожидает тяжелое испытание. Вот, например, что может означать слово «органические» на упаковке яиц? Разве уже открыт новый способ искусственного производства яиц без участия несушки? И не на это ли и намекает нам производитель, подчеркивая, что как раз его товар имеет такую отличительную особенность – это яйцо снесено непосредственно живой птицей? А приставки «био» и «эко»? Как к ним относиться? Заключена ли в них какая-то информация о содержимом скорлупы или это просто дань моде на все натуральное?

В странах Евросоюза, США и Японии покупатели уже давно свободны от подобных умозысканий, потому что все эти понятия четко определены и регламентированы законом. В мире существуют системы стандартов, регулирующие область органического производства продуктов

питания. Присутствуют некоторые расхождения в определении «степени органичности» продукта в Америке и Европе, но общий принцип универсален.

Органическим там имеет право именоваться только тот продукт, все компоненты которого производятся и выращиваются без использования химических удобрений, пестицидов, биоинженерии и ионизирующей радиации. В органическом животноводстве под запретом применение стимуляторов роста и других гормонов, генно-модифицированных организмов (ГМО) в качестве кормов; строго ограничивается применение витаминов, антибиотиков и других ветеринарных препаратов. Особые требования предъявляются к условиям содержания и воде.

Только при жестком соблюдении этих правил (которое проверяется сертифицирующей компанией) производитель получает документ, разрешающий ставить марку «органический». Сертифицирующие компании, в свою очередь, регулярно подвергаются инспекции проверяющими инстанциями на предмет соответствия и соблюдения ими законодательства. Таким образом, в Европе, Америке и Японии надпись «органические» на упаковке яиц по сути означает: это яйца от кур, имеющих возможность свободного выгула на естественных полях под солнцем, которых кормят исключительно натуральными природными кормами, богатыми хлорофиллом, а зимой – морскими водорослями.

А что у нас? До середины лета 2008 года в нашей стране степень соответствия «органических» продуктов каким бы то ни было стандартам отдавалась на откуп производителям и продавцам. Потребителям при таком раскладе оставалось только рассчитывать на их совесть. В июле вышло постановление Роспотребнадзора о санитарно-гигиенических требованиях к органическим продуктам. Однако свеженародившуюся законодательную базу в этой области пока не поддерживают ни сертифицирующая, ни инспектирующая системы. Кроме того, по правилам, прежде чем поле или ферму можно будет окрестить «органическими», они должны пройти «очищение», то есть продержаться определенный период времени без химических удобрений и других запрещенных в этой системе веществ. Так что пока надпись «органические» на упаковке яиц в наших супермаркетах ничего нам не гарантирует. Правда, существуют организации, разработавшие собственные системы добровольной экологической сертификации. Однако они утверждают стандарты на «органическую» и «экологически чистую» продукцию самостоятельно, на основе собственных требований. Некоторые из производителей направляют свою продукцию на добровольные лабораторные исследования, например, в Институт питания РАМН. Какой из всего этого мы можем сделать вывод? Внимательно читайте все надписи на упаковке, попробуйте поискать дополнительную информацию об интересующем вас производителе. Будьте критичны.

Мы, увы, не можем также дать рекомендацию доверять подобной маркировке на импортных товарах, потому как в нашей стране на настоящий момент не налажена их сертификационная проверка на соответствие заявленным нормам.

По рецепту

Ну, хорошо, а в какую корзину нам положить разнообразные «умные» яйца с йодом, «деревенские» с каратиноидами, «фитнес»-яйца с селеном, «витаминные» яйца с повышенным содержанием кислот? Попробуем в корзину с надписью «функциональные продукты». По утверждению производителей, их место там. Функциональными (или обогащенными) называются продукты, которым увеличили или восстановили пищевую ценность. В нашем случае обогащение яиц различными добавками осуществляется за счет добавления в корм несушкам соответствующих препаратов. У производителей это может называться «созданием продуктов с заданными свойствами». О влиянии подобных продуктов на организм у специалистов-диетологов нет общего мнения, да и организмы у нас разные: одному от йода или кислоты – польза, а другому – смерть. Мы можем только сделать вывод, что в таком случае яйцо не может одновременно быть и «функциональным», и «органическим». Что вам важнее – выбирайте.

А напоследок, когда мы более-менее разобрались с «формальными признаками», надо все-таки раз и навсегда ответить на вопрос: белые или темные? Какие яйца лучше? О чем свидетельствует цвет яичной скорлупы? Тут эксперты сходятся во мнениях: цвет скорлупы зависит только от породы курицы. Оказывать предпочтение тем или иным яйцам по цвету скорлупы – чисто эстетический выбор.

Пусть все это поможет вам выбрать в магазинном разнообразии лучшие яйца. Потому что все врачи и диетологи согласны с тем, что куриное яйцо – продукт уникальный и замечательный по своему составу и диетическим свойствам.

Белла Левина

Пить чай интересно!

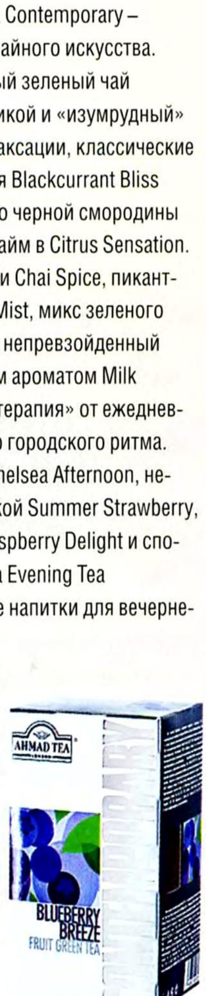
Чай во всем мире признан самым популярным напитком. Видов чая и количество чайных смесей не счесть, и тем не менее чаще всего мы пьем тот, который есть под рукой. И даже если мы имеем желание попробовать новый, нетривиальный чай, у большинства из нас нет времени зайти в чайный магазин, почитать специальную литературу, правильно и красиво чай заваривать.

Тем временем мастера по созданию чайных смесей (титестеры) работают над решением этой проблемы: придумывают новые композиции и купажи, которые могут понравиться поклонникам чая. Этой весной компания Ahmad Tea предложила ценителям богатую палитру новых вкусов Ahmad Tea Contemporary в оригинальной упаковке от актуальной европейской художницы Бритты Текентрап. Термин Contemporary Art обозначает все самое новое и ультрасовременное, что происходит в живописи, скульптуре и дизайне нашего времени.

Коллекция Ahmad Tea Contemporary – это настоящая галерея чайного искусства. Бодрящий и романтичный зеленый чай Blueberry Breeze с голубикой и «изумрудный» Oriental Emerald для релаксации, классические черные для рабочего дня Blackcurrant Bliss с горьковатой сладостью черной смородины и освежающий лимон-лайм в Citrus Sensation. Восточные ароматы Азии Chai Spice, пикантный «дымный» Yunnan Mist, микс зеленого и черного Yin and Yang и непревзойденный улун с мягким молочным ароматом Milk Oolong – чайная «ароматерапия» от ежедневного стресса и бешеного городского ритма. Классический черный Chelsea Afternoon, нежный с клубничной ноткой Summer Strawberry, душистый с малиной Raspberry Delight и спокойный чай без кофеина Evening Tea Decaffeinated – отличные напитки для вечернего семейного чаепития.

Спонсор рубрики:

WWW.AHMADTEA.RU





Томатомания

Кетчуп блюдо не испортит, считает большинство наших сограждан и не мыслит без него шашлыки, сосиски, картофель-фри и даже макароны. И мы готовы согласиться с ними, но только кетчуп должен быть по-настоящему томатным

Все кетчупы, производящиеся в России, ГОСТ Р 52141-2003 делит на четыре категории: экстра, высшая, первая и вторая. Категория напрямую зависит от того, сколько томатов положено в соус. Кетчупы «экстра» должны на 40% состоять из свежих томатов, томатной пасты или пюре с небольшим добавлением пряностей и вкусовых добавок. В кетчупах высшей категории свежих томатов, томатной пасты или пюре от 23%, остальное – фруктовые и овощные пюре, загустители, стабилизаторы, пряности, натуральные или идентичные им ароматизаторы, красители и вкусовые добавки. Первая и вторая категории по составу похожи на третью, только томатов в них всего от 20 и 15% соответственно. При этом очень интересный факт: мало кто из производителей сообщает об этом на упаковке.

В список разрешенных дополнений входят: репчатый лук (свежий и сушеный), сладкий перец, каперсы, оливки, грибы (соленые, маринованные и сушеные), зелень (укроп, петрушка, сельдерей), чеснок, плодовое пюре. Обычно производители используют его для уменьшения себестоимости продукта, а с помощью уксуса или уксусной кислоты создают необходимую кислинку. Правильный кетчуп должен быть однородным и нежидким. Его капля никогда не растекается по тарелке. Цвет допускается от слегка оранжевого до красно-коричневого. Насыщенный красный или почти коричневый цвет говорит о том, что в кетчупе много нетоматного пюре, алый и ярко-оранжевый – о том, что красителя не пожалели.

В нашем субъективном тесте обладатель категории «экстра» занял всего лишь почетное пятое место. Его обошли даже два представителя первой категории. Зато кетчуп, имеющий по ГОСТу «высшую категорию», и у нас получил высший балл.

Выбор «Гастронома»



Кетчуп томатный Pomo d`Oro («Балтимор-Краснодар», Россия), высшей категории, 220 г, 46 руб.
В основе соуса лежит весьма удачный микс из резаных томатов и пасты. Первые дают насыщенный аромат и вкус натуральных помидоров в собственном соку, паста отвечает за густую, однородную консистенцию.



Острый кетчуп HEINZ (H. J. Heinz, Нидерланды), первая категория, 570 г, 67 руб.
«Хайнц» отличается легкой, умеренной остротой. Во всем остальном – это классика кетчупов. Основу соуса составляет томатная паста, в рецепте присутствует сельдерей.



Классический томатный кетчуп Mr. Ricco («Казанский жировой комбинат», Россия), высшая категория, 490 г, 33 руб.
Кетчуп имеет привкус входящих в состав пряных трав: укропа и кориандра. Состоит в основном из томатной пасты и яблочного пюре. Соус в меру густой, гладкой, однородной консистенции.



Сладкий кетчуп из серии «Томатный вояж» («Акмалько», Россия), первая категория, 500 г, 44 руб.
Основной ингредиент этого кетчупа – томатная паста. Несмотря на название он совсем не сладкий, а скорее пряный – благодаря добавлению в рецепт корицы и гвоздики. Консистенция соуса не слишком густая.



Томатный кетчуп («Чумак», Украина), «экстра», 550 г, 54 руб.
По вкусу соус очень похож на чуть кисловатую томатную пасту с легким привкусом пряностей – и это неудивительно, так как в его состав помимо томатов входят лук, чеснок, тмин, корица, перец черный, чили и гвоздика.

Новости компаний



Облака в шоколаде

В минувшем году холдинг «Объединенные кондитеры» представил любителям сладкого новое лакомство – конфеты «Суфлетто!». Это легкое, тающее во рту суфле, облаченное в превосходный шоколад, создано мастерами фабрики «Красный Октябрь» в лучших традициях кондитерского искусства. Для изготовления нового десерта была закуплена и запущена одна из самых крупных в России линий производства суфле. И это довольно убедительное основание для того, чтобы обеспечить компании потенциал для выхода в лидеры в сегменте сбивных конфет.

Конфеты «Суфлетто!» с их итальянским настроением в названии и утонченной нежностью в дизайне уже оценили поклонницы сладкой жизни. Именно для них – таких разных и непохожих – в «Объединенных кондитерах» разработали четыре вкуса конфет. Ванильный – для тонких натур, клубничный с кусочками ягод понравится любителям ярких вкусов, шоколадный оценят те, кто ни дня не проводит без шоколадки, а сливочно-халвичный с миндалем пленит поклонников особенных сладостей!

С верой в Верону



Всех покупателей куличей от ведущего производителя итальянских кондитерских изделий Bauli ждет сюрприз – они могут выиграть поездку в Верону на двоих. Достаточно приобрести кулич, найти на упаковке специальный стикер с уникальным кодом и зарегистрировать его на сайте www.bauli.ru.

Bauli предлагает необычайно мягкий, ароматный, вкусный кулич, сделанный только из натуральных продуктов – отборных мягких сортов пшеницы, домашнего масла, молока и яиц.

Пьянящий вкус победы

7–8 апреля 2009 года в гостинице «Золотое кольцо» состоится третий конкурс сомелье Wine People Trophy. Призовой фонд конкурса в этом году составляет 10 000 долларов. Победителей конкурса наградят поездками в самые престижные винодельческие области Франции и Испании.

Прошедшие отборочное тестирование должны будут подобрать напитки к блюдам, правильно подать и грамотно презентовать вино. В полуфинале участники продемонстрируют навыки подачи и описания вина, знание винных ароматов или «носа вина», а также подберут вина к блюдам и составят винную карту для банкета. Трое финалистов будут состязаться в подаче и презентации игристого вина, декантации или отделении осадка, в описании вина, в работе с сигарами и слепой дегустации – угадывании образцов.

Заявки на участие и подробная программа конкурса на сайте www.winetrophy.ru.

Сто лет под звездами Мишлена

В марте этого года каждый желающий может стать участником своеобразного кулинарного фестиваля «Месяц гурмана», проходящего во Франции. Он посвящен выходу в свет сотого выпуска легендарного гида «Мишлен». Достаточно приобрести один из юбилейных путеводителей, и вы получите прилагающийся специальный «пропуск» на две персоны в более чем девятьсот ресторанов, отмеченных в гиде. Каждый из них подготовил особое праздничное меню. Список заведений и подробности их участия в программе вы можете найти на сайте www.guide-michelin-centieme.com.

По заказу компании «Мишлен» было создано сто уникальных обложек юбилейного гида – их спонсировали шеф-повара ресторанов, отмеченных звездами Мишлена. Эти уже ставшие коллекционными издания поступили в продажу.





Выставочный зал

Для того чтобы принять верное решение о покупке бытовой техники, ее надо не только увидеть, но и узнать о ней подробнее. Мы предоставляем вам обе эти возможности





Коллекция бытовой техники Silky Red Collection Vitek от Golder Electronics

В серию вошли чайник, кофеварка, кофемолка, тостер, чоппер, миксер, погружной и стационарный блендеры, кухонный процессор и микроволновая печь. Кофеварка VT-1508 R (1250 Вт) с полупрозрачным съемным резервуаром для воды объемом 1,5 л и давлением 15 бар приготовит прекрасный кофе. Большой (1,5 л) стационарный блендер VT-1459 R сделан из особо прочного закаленного стекла и предусматривает возможность выбора одной из 15 скоростей. «Король» коллекции – многофункциональный кухонный процессор VT-1618 R (основная чаша 2,2 л и блендерная чаша 1,75 л). Высокая мощность (1000 Вт) позволяет быстро справиться с большим объемом продуктов, а 10 скоростей и импульсный режим дают возможность равномерно обрабатывать продукты разной консистенции и твердости. Все приборы серии выполнены в алом цвете.

Микроволновые печи GE89MSTR и MW89MSTR от Samsung Electronics

Технология очистки паром позволяет без усилий сделать эти печи абсолютно чистыми всего за 15 минут. Система разморозки подбирает для каждой категории продуктов оптимальную силу микроволн при постоянном контроле температуры в реальном времени и за счет этого работает почти в 2 раза быстрее, чем в аналогичных приборах. Обе новинки отличаются дизайном класса премиум в стиле хай-тек. В ближайшее время линейка будет пополнена моделью с цветочным орнаментом.



Блендер Braun серии 4000

В новой серии представлены три модели блендеров с разными комплектами насадок. Компактный, простой в использовании, но при этом многофункциональный, он помогает разнообразить вкус привычных блюд с помощью оригинальных соусов. Взбивайте их блендером или венчиком, измельчайте в специальной чаше, экспериментируйте, добавляйте новые нотки в привычные блюда. Блендер Braun-4000 дает возможность приготовить дома самый изысканный и экзотический ужин.

Серия погружных блендеров Bosch MSM7 mixxo quattro



Bosch представляет серию блендеров: Bosch MSM7400 (750 Вт) цвета «красный металлик», Bosch MSM7500 (600 Вт) «серебристый металлик» и Bosch MSM7700 (750 Вт) «синий металлик». Новая конструкция режущих ножей с четырьмя лезвиями позволяет достигать превосходного результата еще быстрее, а их форма исключает разбрызгивание при работе с жидкими продуктами. Блендеры оснащены светодиодным индикатором, с помощью которого можно контролировать скорость вращения ножа. Первый блендер дополняется стаканчиком со шкалой для перемешивания и крышкой, второй – стаканчиком, крышкой и универсальным измельчителем, к третьему прилагается еще и венчик для взбивания.

Соковыжималка JE950 от Kenwood

Цилиндрическая форма металлической центрифуги соковыжималки JE950 (300 Вт) позволяет получить до 95% сока. Соковыжималка работает совершенно бесшумно. Большое сопло диаметром 75 мм позволяет загружать целиком среднее яблоко. Соковыжималка легко и быстро приготовит чистый сок без пены из апельсинов, яблок или моркови. Прибор легко разбирается на составные части для мытья в посудомоечной машине.



Серия посуды Champagne от Röndell

В серию Champagne входят три линейки посуды: из нержавеющей стали 18/10, из кованого и из штампованного алюминия. При этом все предметы выдержаны в едином стиле. Оттенки шампанского – фирменный цвет серии – подчеркиваются мерцанием внешнего антипригарного покрытия. Уникальное сверхпрочное покрытие на основе силикона ECO-NanoPlex в сериях из алюминия не содержит PTFE, поэтому абсолютно экологично.

Посуду Champagne можно смело назвать стильной, основательной и долговечной.



Россия – Европа

Конечно, российские продукты заслуживают и внимания, и уважения, но иногда так хочется чего-нибудь заграничного. Итак, пусть за европейским завтраком из тостов с ирландским маслом, бельгийского соевого молока или персикового нектара из долины Мозель последует «наш» обед из легкого салата, морепродуктов и ароматного чая

«Молодые осьминоги в рассоле» («Меридиан», Россия)

«Молодые осьминоги» от компании «Меридиан» – это сочный морской деликатес, в котором удачно сочетаются свежий экзотический вкус и ценные питательные свойства. Благодаря уникальным технологиям приготовления и удобной упаковке морепродукты «Меридиан» долго не теряют своих вкусовых качеств. Деликатес уже готов к употреблению – просто откройте упаковку и подайте осьминогов как самостоятельное блюдо или как топпинг к пицце или пасте.





Сливочное масло Kerrygold (Irish Dairy Board, Ирландия)

Настоящее ирландское сливочное масло Kerrygold производится компанией Irish Dairy Board с 1962 года, поставляется более чем в 60 стран мира.Теперь к ним добавилась и Россия. Kerrygold – это абсолютно натуральное мягкое масло из отборных сливок высшего качества. Оно представлено в упаковке, похожей на золотые слитки с узнаваемым зеленым логотипом.



Соевые напитки Alpro Soya (Alpro N.V., Бельгия)

Соевые напитки и десерты, предлагаемые компанией Alpro N.V., содержат максимум белка, витаминов и минералов, а также полиненасыщенные жирные кислоты растительного происхождения. В продуктах Alpro Soya нет холестерина, ГМО и химических добавок. В российских магазинах можно найти широкий ассортимент продукции Alpro Soya. Это три напитка в упаковках емкостью 1 л: без соли и сахара (2,2%), с кальцием (1,9%), шоколадный (1,8%) и два по 250 мл с трубочкой: ванильный (1,8%) и клубничный (2,2%). Скоро появятся Alpro Soya BIO натуральный и Alpro Soya с лесными ягодами емкостью 1 л.



Чай «Фруктовая коллекция» (Lipton, ООО «Юнилевер Русь», Россия)

На прилавках появились три абсолютно новых ярких вкуса: «Персик и манго», «Маракуйя и малина» и «Цитрус» от Lipton. Кроме того, шесть любимых напитков из предыдущих коллекций «пирамидок» теперь представлены в обновленных упаковках. Это фруктовые чаи с популярными натуральными ингредиентами «Лесные ягоды», «Тропические фрукты» и «Скандинавский микс» и травяные напитки «Шиповник», «Ромашка» и «Мята».



Нектар «Красный персик» (Rabenhorst, Германия)

Еще в XIV веке виноделы долины Мозель культивировали специальный сорт красного персика, произрастающего в горах на винных плантациях. Сегодня выращивание этого редкого сорта фрукта поддерживает компания Rabenhorst. Из персиков с темно-красной мякотью, обладающих интенсивным ароматом и приятным вкусом, на основе сока прямого отжима она производит нектар «Красный персик». Нектар содержит 65% фруктовой части и является первым этапом производства и развития серии для гурманов «Лимитед Эдишн» (Limited Edition).

Салаты «Зеленый сундучок» («Метатр», Россия)

Низкокалорийные салаты новой серии «Зеленый сундучок» – «Экзотика», «Восточный», «Веллнес», «Любимый» – не содержат консервантов. Например, в состав салата «Венеция» из серии «Экзотика» входят: отварной свиной язык, отварной картофель, огурцы, жареные грибы, вареное яйцо, лук, чеснок и майонез. Ничего лишнего.



Дух времени

Обилие функций современных духовок вполне может ввести в замешательство даже опытную домохозяйку. Повар-консультант нашего журнала Денис Крупеня выбрал наиболее часто встречающиеся режимы и рассказал об их возможностях

Верхний и нижний нагревы

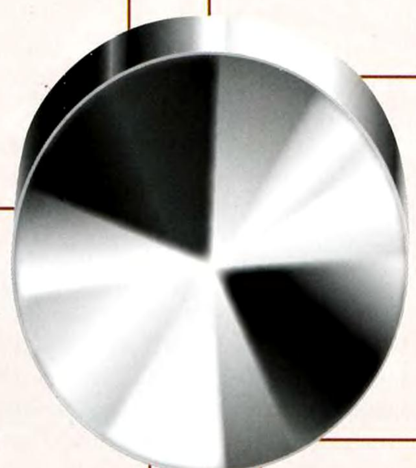
1 Режим, когда задействованы верхний и нижний нагревательные элементы, тэны, можно назвать классическим. Воздух при нагреве тэнов движется посредством естественной конвекции – холодный вниз, горячий вверх. Хорошо подходит для приготовления запеканок, лазаньи, фаршированных овощей. Для равномерного пропекания блюдо следует располагать на нижних уровнях духовки.

Гриль

2 Под грилем можно готовить без масла и при этом получать румяную корочку. В этом режиме готовят «плоские» продукты, например, рыбу, шницели или тосты. Их кладут на решетку и помещают на верхний уровень. Обязательно подставьте под решетку противень для сбора жира. Если вы готовите под грилем, будьте готовы к тому, что блюдо придется переворачивать (во всяком случае мясо и крупную рыбу). Иначе с одной стороны оно не пропечется, а с другой подгорит. Под грилем удобно подпекать заранее приготовленные блюда до образования корочки.

Конвекция

3 Конвекция – режим, при котором работают кольцевой тэн и вентилятор. Горячий воздух постоянно принудительно циркулирует в духовке и обеспечивает равномерное пропекание. Если в вашей духовке кольцевой тэн может работать не только самостоятельно, но и вкупе с верхним и нижним жаром, то вы легко сможете добиться эффекта гриля. При этом режиме можно готовить практически любое блюдо. Вам не составит труда запечь фаршированную утку, мясо на кости, гурьевскую кашу в горшочках и даже суфле. У вас обязательно получится пышный бисквит. На предельно низких температурах очень удобно подсушивать меренги. Несомненное преимущество конвекции заключается в том, что она позволяет сократить время приготовления на 20–25%.



Гриль + конвекция

4 Гриль в комбинации с конвекцией позволяет запекать большие куски мяса, птицы и рыбы. Циркуляция горячего воздуха дает возможность не переворачивать продукты во время приготовления. Решетка может располагаться на любом уровне духовки, под ней помещается емкость для жира.

Разморозка

5 В режиме разморозки духовка работает на пониженной мощности. Температура при размораживании продуктов не превышает 30 °С. Этот режим хорошо подходит для расстойки дрожжевого теста, подогрева посуды или еды перед подачей.

Термощуп

6 Термощуп позволяет контролировать температуру внутри запекаемого продукта. Она может отличаться от температуры в духовке более чем на 50 °С. С помощью термощупа можно добиться именно той степени прожарки мяса, на которую вы рассчитывали.

Вентилируемая духовка + микроволны

7 Это универсальный режим, при котором задействованы вентилятор, кольцевой, верхний и нижний тэны, а также встроенная микроволновая печь. Обладатели духовых шкафов с этой функцией смогут приготовить идеальный гуляш, бисквит, мясные рулеты и ягодные крамблы. Да еще сэкономят до 80% времени и до 50% электроэнергии.

Пар

8 Пар отлично подходит для диетического приготовления пищи. Температура достигает 95–98 °С, что позволяет очень бережно готовить продукты без употребления жиров и сохранять при этом все полезные свойства, витамины и минералы.

Как вы водку назовете...



Первого апреля нам официально разрешено шутить и дурачиться. Но некоторым производителям мало одного дня – они веселятся от души в течение всего года, выпуская продукты вот с такими этикетками и названиями. То есть мы надеемся, что веселятся. Иначе просто непонятно, что и думать



Во времена СССР была такая программа – «Вокруг смеха». В одной из ее рубрик ведущий Александр Иванов зачитывал разнообразные нелепые надписи, демонстрировал этикетки, приводил примеры несуразных заголовков и названий, которые обнаруживал сам или которые присылали ему бдительные зрители. Это было очень смешно. Программы давно нет, но поводов для смеха меньше не стало, так же как и невежества. Скажите, как мог появиться ценник «Вино Бордеаух»? «Бордеаух» – это имя неизвестного немецкого винодела или строго лимитированный, очень редкий сорт винограда? Неужели в магазине даже не слышали о бордо (во французском написании Bordeaux)? Почему на дне коробок с десертами часто пишут: "Не переворачивайте вверх дном»? Интересно, как еще можно прочитать об этом! А кому предназначен набор из трех кастрюль «Гастрюль, гастрюля, гастрюльчик»? Не иначе как больным гастритом.

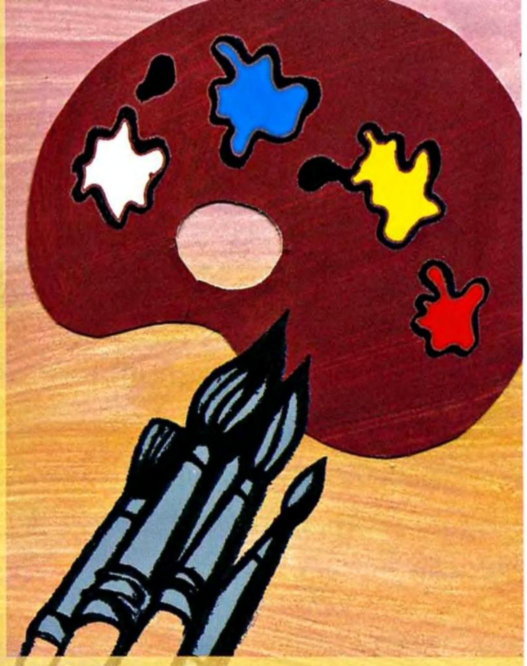
Или вот что нам попалось в московских магазинах. Лосось малосоленый «Клевый хавчик» («АСТО», Россия). Совершенно рядовые пресервы из кусочков филе лосося якобы в белом соусе. Мы отчасти согласны с производителем: если рыбу с изначально нежным вкусом поместить в такой невразумительный маринад, закуска действительно превратится в хавчик. В компанию к хавчику стремятся «Пивчики» – сырокопченые колбаски от «Микояновского мясокомбината». А вот сосиски «Ядрена копоть» производства ООО «Современные технологии». Конечно, какой еще продукт должна выпускать компания с таким названием! Только что-нибудь оригинальное, ультрасовременное и не слишком натуральное.

Привычные, простые слова уже не в ходу. То ли дело смесь от Dr. Oetker для творожного пирога и запеканок «Творопыш». Мы сразу засомневались, как это правильно произносить – «ТворОпыш» или «ТворопЫш»? Первое прочтение настораживает, второе сбивает с толку. Однако не очень аппетитное название не говорит о сомнительном качестве: на практике оказалось, что смесь на основе кукурузного крахмала действительно придает пышность творожным десертам.

Одна из самых безобидных и даже утонченных торговых марок – продукты «Солист». Представляется что-то шоколадное, десертное, солирующее на праздничном столе. Однако это всего лишь овощные соленья, правда, вполне удачные: перец «Солист» («Б.Д.А.», Россия) бочкового засола не сравнится с домашним, но водку им закусывать хорошо.

И наконец, самые высокохудожественные образцы: мед «Добрый мишка, крепкая шишка» от ООО «Медовый дом» и египетская водка Fineland. Уважаемый художник, сотворивший упаковку меда, ну нельзя же так! Мед – это общесемейный продукт, на эту коробочку дети смотреть будут. Написали бы открыто: «Натуральная виагра для мужчин», а то какой-то медведь в недвусмысленной позе. И кстати, при чем здесь сосновая шишка?

Водка Fineland к популярной водке «Финляндия» никакого отношения не имеет. Она так названа, видимо, в честь «прекрасной земли», о которой мечтает каждый египтянин. Удивительно только, что на этой земле водятся северные олени. Попробовать водку Fineland мы не решились. Тем более что разглядели надпись professional на этикетке: ладно бы еще профи, но до настоящих прАфессионалов нам точно далеко.



Новая вынужденная модная тенденция – экономить на предметах роскоши, в том числе и всяких роскошных продуктах, – нет-нет да и дает брешь. И читатели журнала «Гастрономъ» все же интересуются в письмах, приходящих на электронный адрес orlinkova@phbp.ru, – а что там, на буржуазных прилавках? Вот, например, Alex пишет нам: «Какая разница во вкусе у белой и зеленой спаржи? А то белая у нас стоит почти в два раза дороже. И готовить ее нужно как-то поособенному?»

Белая спаржа стоит дороже в первую очередь потому, что ее сложнее выращивать – чтобы она оставалась белой, ростки не должны «видеть» солнечного света. Поэтому ее растят в темных помещениях или под холмиками песчаной почвы. Зеленая спаржа растет на свету, и вырабатывающийся в ней хлорофилл дает ей цвет. Существует еще спаржа естественно фиолетового и розового цвета – но эти сорта тоже могут быть белыми, если их выращивать без солнечного света. Что же касается вкуса, то лишенная хлорофилла белая спаржа мягче и нежнее, изысканнее и благороднее насыщенной зеленой. У фиолетовой спаржи благодаря присутствующему в ней пигменту антоциану – довольно явственный горьковатый привкус, которого нет ни у зеленой спаржи, ни у белой. Но нужно помнить, что вкус спаржи зависит не только от сорта, но и от того места, где она была выращена, от состава почвы, полива, климата и других факторов. Мы предпочитаем варить белую спаржу на пару и подавать с яично-масляными соусами, фиолетовую готовить с мясом и другими овощами, а зеленую жарить на гриле. Миниспаржу любого цвета можно сырой класть в салаты и закуски.



Почему когда я готовлю свежий шпинат у него все время какой-то привкус железа? Этого можно избежать?
Антонина Перова

Скорее всего этот привкус появляется у шпината потому, что вы готовите его в неподходящей посуде – скажем, алюминиевой, чугунной или любой металлической антипригарной – но с поврежденным защитным слоем. Тогда металл при тепловой обработке вступает во взаимодействие с серой, содержащейся в зеленых листовых овощах, – и вы получаете неприятный вкус. Помимо этого, такое взаимодействие разрушает в овощах ценную фолиевую кислоту, витамины С и Е. Так что смените посуду для приготовления на нержавеющую сталь, стекло или сковороду с хорошим тефлоновым покрытием.

Мне родственники из деревни прислали овес в зернах. Что с ним делать? Как варить кашу?
Невкина

Это хорошо, что прислали, потому что в магазинах у нас такой продукт встречается нечасто, а пользы в нем много. С тех зерен, которые вам прислали, наверняка уже снята верхняя оболочка. Их нужно замочить на несколько часов (6–10), а потом слить эту воду, залить набухший овес кипящей водой в соотношении 1:3, довести до кипения и варить 45 минут. Затем можете добавить в кашу то, что вам нравится: яблоки, сливки, корицу, сахар, соль. И готовьте еще 5–10 минут.

Мои дочки обожают конфеты и все время просят их купить. Может, я могу готовить дома что-то нешоколадное, чтобы удовлетворить их страсть к сладкому и одновременно дать им что-то полезное?
Мира К.



Попробуйте сделать конфеты из сухофруктов – в них масса полезных веществ и достаточно сладости, чтобы не добавлять сахар. Возьмите по горсти вяленых фиников, кураги, изюма, вяленой вишни и около стакана разных смешанных орехов. Если сухофрукты недостаточно мягкие, замочите их в небольшом количестве воды или фруктового сока. Удалите из фиников косточки. Часть орехов и сухофруктов (например, финики, изюм и курагу) измельчите блендером в пасту, а оставшиеся порубите ножом, чтобы были кусочки. Перемешайте все, мокрыми руками скатайте шарики и обваляйте их в кокосовой стружке. Оставьте на пергаменте или фольге подсохнуть 1–2 часа, а потом угощайте детей.



Каждый год пеку куличи, получаются вкусными, но верх все-таки я пересушиваю. Корка всегда слишком толстая и жесткая. Что с этим делать?
Николай Коробьев

Попробуйте ближе к концу выпекания, когда кулич уже не осядет от того, что вы откроете дверцу духовки, положить сверху на форму лист мокрой (именно мокрой, а не сбрызнутой водой) бумаги. Если в вашей духовке есть режим конвекции, лучше для выпекания использовать именно его, выставив температуру примерно на 10 градусов ниже привычной.



ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Продолжается редакционная подписка на 2009 год. Вы можете подписаться на наши издания с текущего месяца в течение 2009 года. Оформив подписку до 15-го числа данного месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца. Минимальный срок подписки - 1 месяц.

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 83273
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46505
Ручная работа – 18131

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 99378
Школа гастронома – 11308
Коллекция рецептов – 24651
Садовник – 24324
Ручная работа – 24323

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060 (Москва),
(495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»:
каталог «Белпочта», г. Минск,
тел.. (017) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, Россия,
тел.: (495) 214-5162, (3432) 75-6274

Для оформления редакционной подписки

1. Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2. Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3. В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4. В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5. Отправьте копию оплаченной квитанции
по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108),
по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
или e-mail: podpiska@phbp.ru

Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов

Отправка журналов осуществляется простой бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала
Доставка курьером (только по Москве пределах МКАД) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней
В цену подписки не включена комиссия Сбербанка
Стоимость доставки включена в стоимость журнала

- На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера.

Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

- Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: podpiska@idvz.ru
- Подписка на журналы в других странах:

Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США:
Beneficiary: LLC "Bonnier Publications"
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808
или евро:
Beneficiary: LLC "Bonnier Publications"
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702978638041019808
Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009г. 1080,00 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц - 90,00 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана - 10,00 $
Для остальных стран - 14,00 $

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009г. 1080,00 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц - 90,00 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана - 8,50 $
Для остальных стран - 11,00 $

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009г. 1080,00 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц - 90,00 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана - 10,00 $
Для остальных стран -14,00 $

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009г. 780,00 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц - 65,00 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана - 8,00 $
Для остальных стран - 10,50 $

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость годовой подписки на 2009г. 1080,00 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц - 90,00 руб.
Для Белоруссии, Эстонии, Узбекистана - 10,00 $
Для остальных стран - 14,00 $

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 КПП 773301001

Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810438040019808 в Сбербанк России ОАО г Москва
Тверское ОСБ №7982

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________

Сумма платежа ____________ руб. ______ коп.
Сумма платы за услуги ____________ руб. ______ коп.
Итого: ____________ руб. ______ коп.

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 КПП 773301001

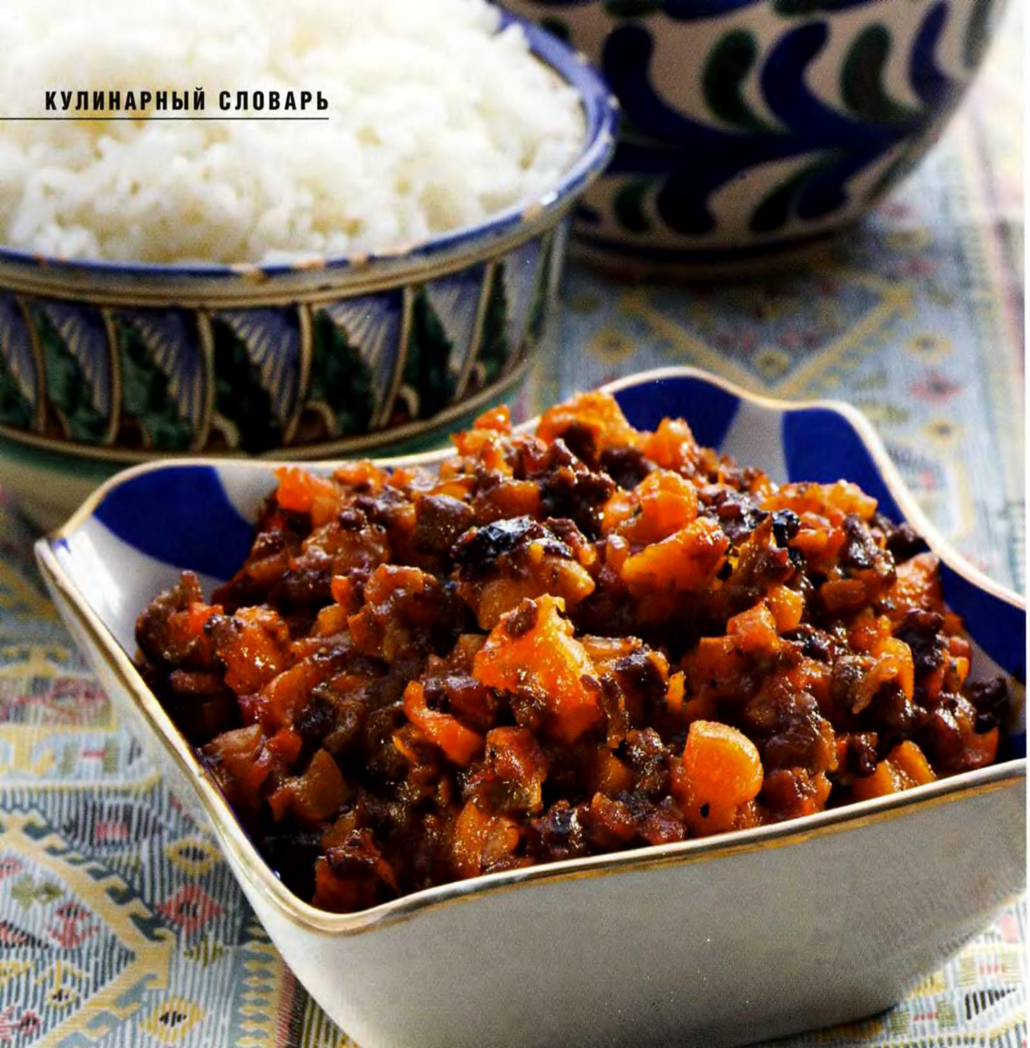
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810438040019808 в Сбербанк России ОАО г Москва
Тверское ОСБ №7982

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________

Сумма платежа ____________ руб. ______ коп.
Сумма платы за услуги ____________ руб. ______ коп.
Итого: ____________ руб. ______ коп.

Кассир



текст: Сергей Синельников; фото: Игорь Савкин

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200 г.

(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200 г.

(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

Кайкан – морской судак, рыба отряда окунеобразных. Длина до 60 см, вес до 2 кг Водится в северо-западной части Черного моря, в средней и южной частях Каспийского, в Средиземном море, у берегов Португалии, Франции и Англии, иногда встречается в Северном и Балтийском морях. Мясо у него вкусное, но сейчас кайкан малочислен и его промысловое значение невелико.

Кайла – соус из мяса (обычно баранина, иногда дичь – косуля, джейран, куропатка, перепел), овощей (лук, морковь, маргеланская редька, свекла, капуста, помидоры, реже – картофель, сладкий перец и пр.) и сухофруктов (изюм, курага, урюк, барбарис). Овощи обжаривают вместе в перекаленном масле, начиная с корнеплодов и кончая помидорами. Мясо нарезают мелкими кубиками и обжаривают отдельно. Затем все соединяют, добавляют немного воды или бульона, солят и тушат 30–40 минут. В конце заправляют пряностями. Кайла – базовая часть блюд таджикской и узбекской кухни: шимы, монпара, лагмана и др. В узбекской кухне носит название «ваджа» в пловах – «зирвак» то есть основа. Обычно кайлу соединяют с нейтральной частью – каким-нибудь пресным готовым продуктом: отварной лапшой, картофелем, рисом, яйцом, паровым омлетом.

Каймак – густые сливки из жирного топленого молока. Молоко кипятят на слабом огне в плоской посуде и по мере уплотнения сливок их снимают, укладывают слоями один на другой, слегка присаливая, и затем дают закиснуть в течение 1–2 суток. Зрелый каймак приобретает пикантный вкус и золотистый цвет. Старинные русские кулинарные книги описывают это блюдо примерно так: «Парное молоко кипятится исподволь в плоском котелке и толстые пенки снимаются блином» Сегодня у нас такой продукт практически забыт, зато до сих пор широко распространен в Сербии, где трудно представить себе настоящую гибаницу (пирог с творогом) или караджиорский шницель (поджаренный на шпажке рулет из тонкого пласта мяса) без обязательного каймака из кислых сливочных пенок. Каймак вообще непременный компонент многих блюд стран бывшей Югославии. Также он очень популярен среди тюркских народов.

Следующий номер выйдет 20 апреля

Где купить

Продукты и напитки

Молочные продукты от «Мадам Му»

Круглосуточный телефон для заказов: 781-2090 и на сайте www.madam-mu.ru

Мясные деликатесы от ТД «Рублевский»

Заказ по тел.. 448-5239, www.rublevskiy.ru

Чай Newby

«Азбука вкуса» «Алые паруса» «Глобус гурмэ», МегаЦентр «Италия» «Перекресток» «Седьмой континент» «Стокманн»

Посуда и аксессуары

Блендеры Bamix

Media Markt, «Технопарк» «Техносила» www.swiss-shop.ru.

Книги по кулинарии

Интернет-магазин «Болеро» тел.. 729-5868, www.bolero.ru

Серия кухонной посуды Röndell

Полный список адресов на сайте www.rondell.ru

Силиконовые прихватки HotHeads

DesignBoom, магазин дизайнерских вещей, ул. Сретенка, 26/1 (вход с Даева пер.), тел.. 234-2734, www.design-boom.ru

Техника KitchenAid

ТК «Калинка-Стокманн»

«Мега-Химки», г Химки, 8-й мкр., 5-й км Ленинградского ш., тел.. 739-8636;

«Мега-Белая Дача» 14-й км МКАД, тел.. 660-8844;

«Мега-Теплый Стан», 41-й км МКАД, пересечение МКАД и Профсоюзной ул., тел.. 980-8282;

ТЦ «Метрополис-Москва» Ленинградское ш., 16, тел.. 663-8823;

Williams&Oliver ТЦ «Времена года» Кутузовский пр-т, 48, тел.. 657-9777·

Williams&Oliver в ТЦ Dreamhouse, 6-й км от МКАД, Рублево-Успенское ш., 85/1, деревня Барвиха, тел.. 657-9777·

Компания «Деловая Русь» ул. Черняховского, 5/1, тел.. 956-4000, www.trapeza.ru, www.mixer.ru

Где побывать

«Белый журавль», ресторан

Фрунзенская наб., 14/1, тел.. 775-0656

«Танго», мебельные салоны

Комсомольский пр-т, 36, тел.. (499) 242-6373, 242-6398; Кутузовский пр-т, 41, тел.. (499) 249-1645, 249-1645

Горячие головы

В инструкции по применению силиконовых прихваток HotHeads говорится: «Наши «Горячие головы» защитят вас от ожогов и заставят улыбаться». И это чистая правда



Сначала вы выбираете милый вашему сердцу образ: лягушку, собаку или мышь. Потом начинаете готовить что-нибудь очень вкусное и горячее – суфле, пирог с яблоками, овощное рагу или мясной рулет – и на практике проверяете возможности прихватки HotHeads. Результат проверки превосходный. Силиконовые звери выдерживают температуру от –15 °С до +230 °С и очень удобно захватывают и длинные ручки сковородок, и горячие края противней. Пока аппетитная еда остывает, вы можете развлечь себя и своих гостей, особенно нетерпеливых малышей, кукольным представлением. Лучше всего удается инсценировка «Приглашение к столу с оглашением меню и последующих развлечений». Ну как тут не улыбнуться и не подумать о том, чтобы купить в подарок любимой подруге всю веселую троицу. Для поклонников классических компьютерных игр в ассортименте прихватка Pac-Man.

фото: Игорь Савкин